CU50530267
593.4 L54 Die nutzlichen Schwa

Digitized by Google

593.4 L54

Columbia University
in the City of New York

LIBRARY

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Die

nützlichen und schädlichen

Schwämme,

COLUMBIA
von
UNIVERSITY

Dr. Harald Othmar Lenz,
Herzogl. Sächs. Professor, Lehrer an der Erziehungsanstalt zu Schnepfenthal.

Mit 59 illum. Abbildungen.

Geology Stacks

Dritte, sehr veränderte Auflage.

Gotha,
Verlag von E. F. Thienemann.
1862.

Digitized by Google

COLUMBIA
UNIVERSITY
LIBRARY

Digitized by Google

Sieh, wie ein Engel so lieblich und mild
Lächelt die Blume im grünen Gefild;
Lieblich im Strahle der Sonne, im Thau,
Schmückt sie, die Tochter der Flora, die Au'.
Doch wann im Brausen der Sturm sich erhebt,
Eisige Kälte die Fluren begräbt,
Senkt sie das Haupt, sie entschlummert im Grab,
Das die allgütige Mutter ihr gab;
Und wie die Sonne des Frühlings erscheint,
Wieder den Gatten Aurora beweint,
Hebt sie sich, schöner als jemals zuvor,
Aus der Verwesung des Grabes empor;
Und wie im Thal sich die Blume verjüngt,
Ist auch der Berg schon mit Früchten umringt:
Denn aus des Waldes umnachtetem Schooß
Windet der Liebling Pomona's sich los;
Schöner und milder als Flora im Thal
Ladet am Berg nun Pomona zum Mahl:
„Kommt denn und labt euch und sammelt brav ein,
„Sommer und Herbst soll noch mehr euch verleihn,
„Sammelt die Frucht, die die Gottheit erschuf",
Spricht sie; — wir folgen dem freundlichen Ruf.

385481

APR 9 1908

Digitized by Google

Digitized by Google

Einleitung.

Die Schwämme, welche man auch, um sie vom Badeschwamm zu unterscheiden, Pilze nennt, sind Pflanzen von sehr einfachem Bau; ihnen fehlen die Blüthen, die Laub- und Keimblätter, die Spaltöffnungen, ihnen fehlt das schöne Blattgrün andrer Pflanzen gänzlich, und nur wenige zeigen an einzelnen Theilen ein minder liebliches Grün. Einige Schwämme wachsen in unterirdischen Höhlungen, die meisten auf der Oberfläche des Erdbodens oder auf kranken oder abgestorbenen Theilen andrer Pflanzen, keiner gedeiht unter Wasser. Nur sehr wenige steigen mit einer Verlängerung, die man der Wurzel andrer Pflanzen vergleichen könnte, in den Boden; viele kleine senden gar keine Theile in den Boden; viele, namentlich größere Schwämme stehen auf einem aus sehr feinen, zerreißbaren Fäden zusammengesetzten Gewebe, welches man auch Schwammgewebe, (Mycelium, Thallus) nennt. Dieses Gewebe dauert oft sehr lange, scheint bei Frost oder voller Austrocknung todt, treibt aber bei wieder eintretender Wärme und Feuchtigkeit neue Schwämme hervor. — Der Körper der Schwämme besteht gleich dem der andren Pflanzen und der Thiere aus lauter Zellen, und zwar vorzugsweis aus fadenförmigen. — Die Samen (auch Keimkörner, Sporen, Sporidien genannt) sind mikroskopisch klein, rund oder rundlich, glatt oder seltner mit kleinen Spitzen besetzt; jeder Same besteht aus einer einzelnen Zelle oder aus wenigen. In den seltenen Fällen, wo man beobachtet hat, wie die Schwammsamen wachsen, um einen neuen Schwamm zu bilden, hat man gefunden, daß sie, unter Einwirkung von Feuchtigkeit, Wärme, Luft und Ruhe, sich verlängern und dann neue Zellen ansetzen, an denen sich dann wieder neue erzeugen. — An Gestalt, Größe, Festigkeit und Dauer sind die Schwämme äußerst verschieden. Viele sind so klein, daß sie das menschliche

Digitized by Google

Auge kaum mit dem Vergrößerungsglase findet; andre sind größer, aber nur wenige haben etwas mehr als einen Fuß im Durchmesser. Die meisten haben nur ein kurzes Leben; einige an Bäumen wachsende holz- oder korkartig feste dauern dagegen mehrere Jahre.

Unsre Aufmerksamkeit wendet sich vorzugsweis den größeren Arten zu. Es gibt unter ihnen solche, die den prachtvollsten Blumen an Schönheit wenig nachstehn; es gibt nicht wenige, die, in reicher Fülle jährlich neu erscheinend, uns eine wohlschmeckende, kräftige Nahrung gewähren können; es gibt auch einige, die Gift enthalten und Dem, der sie unbedachtsam genießt, verderblich werden können. — Um Massen eßbarer Schwämme zu sammeln, brauchen wir weder zu pflügen, noch zu graben, zu hacken, zu jäten; die Natur bietet sie uns freiwillig, wir brauchen nur zu ernten, und wie sie schnell und leicht gesammelt werden, so geht auch die Zubereitung rasch, leicht und einfach von Statten, und der menschliche Magen verträgt sie in derselben Menge wie andre leicht-verdauliche Speisen. — Es sind die Jahre nicht selten, wo dem Bewohner des Waldes, der Gebirge sein kleines, mit unsäglicher Mühe bebautes Feld die gehoffte Ernte versagt, und wo er sich des Hungers nicht erwehren kann, wenn er nicht nach den Schwämmen greift, die der gütige Schöpfer für ihn weit reichlicher wachsen läßt, als für den Bewohner des offenen, flachen Landes. Oft kann er mit ihnen sich und die Seinen lange Zeit hindurch erhalten und genügend sättigen und nebenbei auch noch ganze Körbe voll in Städte zu Markte bringen, wo ihm seine Waare mit baarem Gelde bezahlt wird.

Daß schon seit Jahrtausenden die korkigen Schwämme als Zunder, die wohlschmeckenden als Speise benutzt worden sind, ersieht der Leser aus meiner „Botanik der alten Griechen und Römer, Gotha 1859.“ Vornehme Römer waren, wie Plinius berichtet, so erpicht auf Kaiserschwämme, daß sie dieselben, voller Seligkeit den bevorstehenden Genuß erwartend, mit eigner Hand zubereiteten und sie dann mit Messern, die aus Bernstein oder Silber gefertigt waren, zerschnitten. Nach Martial füllten reiche Leute ihren Bauch sehr gern an einer Tafel, die mit Kaiserschwämmen, gemästeten Austern und gefreckten Turteltauben besetzt war, und ächte Leckermäuler waren im Stande, bei Mangel an Geld den Rock vom Leibe für solche Schwämme herzugeben. Sueton erzählt, daß Kaiser Tiberius dem Asellius Sabinus für einen Dialog, in welchem der Kaiser-

Digitized by Google

schwamm, die Bekkafige, die Auster und die Drossel um den Vorrang stritten, ein Honorar von 200,000 Sesterzien gab, macht nach jetzigem Geld 10,000 Thaler Gold.

Heutiges Tages werden bei weitem die meisten Schwämme in Ländern gegessen, wo die Leute katholischer oder griechischer Religion sind, an den vielen sogenannten Fasttagen den Fleischspeisen entsagen und diese daher durch andre Nahrungsmittel ersetzen. Namentlich hat man in Frankreich, Italien, Oesterreich, Bayern und Rußland eine langjährige und vielseitige Erfahrung über den Genuß der Schwämme, und Alles, was uns dortige Botaniker darüber mittheilen, muß uns wichtig sein. In Oesterreich, wo ungeheure Schwammmassen zu Markte kommen, habe ich überall bemerkt, daß diese an einem bestimmten Orte aufgestellt werden müssen und nicht eher verkauft werden dürfen, bis sie durch einen auf Schwammkenntniß gehörig geprüften Marktmeister legitimirt sind. Unter solcher Aufsicht kauft auch der Nichtkenner sorglos und befindet sich wohl dabei.

Alle genießbaren Schwämme erscheinen nur in der lauen und warmen Jahreszeit, wo ein paar warme Regen und etwas feuchte Luft hinreichen, sie in Menge hervorzulocken. Kaum aber sind die Wolken verschwunden, die Sonne strahlt, die Luft ist trocken, so tritt auch plötzlich ein allgemeiner Stillstand ein, das schnell entstandene Völkchen stirbt, aber jeder neue Regen weckt auf's Neue das schlummernde Leben und bevölkert wieder das Land. Nasse, so oft der Heu-, Obst- und Getreideernte verderbliche Jahre geben die ergiebigste Schwammernte, und der Segen ist von Mitte August bis Mitte Oktober oft so groß, daß man im Stande ist, binnen weniger Minuten eine volle Mahlzeit für 12 Personen zu pflücken. — Man wird übrigens sehr wohl daran thun, nur diejenigen für die Küche zu wählen, von deren Güte man entweder aus eigner langer Erfahrung oder nach ganz genauer Vergleichung der im Buche sich vorfindenden Beschreibung vollkommen überzeugt ist, auch alle ohne Weiteres zu verwerfen, deren Fleisch nicht mehr ganz frisch oder von kleinen Kanälen durchbohrt ist, welche das Dasein kleiner Insektenlarven beurkunden, die hier ihren Wohnsitz aufgeschlagen haben. Oft ist nur der unterste Theil des Schwammes auf diese Weise durchlöchert, der Obertheil aber noch gut und brauchbar. Man findet auch viele Schwämme, die von Schnecken angenagt sind; ihre Güte wird aber dadurch nicht beeinträchtigt.

Digitized by Google

Zu Hause reinigt man die zur Speise bestimmten Schwämme von ihnen zufällig anhängender Erde oder sonstigen fremden Dingen, und entfernt von ihnen alle Theile, die an sich zäh oder die verdorben sind. Gar manche gute Arten haben, so wie sie nicht mehr ganz jung sind, einen zähen Stamm, wie z. B. der Parasolschwamm und der Hallimasch; bei vielen ist die Oberhaut des Hutes etwas zäh und wird deswegen abgezogen oder abgeschabt. Bei den Blätterschwämmen ißt man die Plättchen nur in dem Falle mit, wo der Schwamm noch nicht ganz ausgewachsen ist; denn später erzeugen sich auf den Plättchen zahllose Samen und machen dieselben unverdaulicher. Auch von den ausgewachsenen Löcherschwämmen muß man die Schicht der Röhrchen wegwerfen, theils der darin ausgebildeten Samen wegen, theils weil die Röhrchen selber dann zäher sind. — Ist die Reinigung vollendet, so werden die Schwämme in Stückchen geschnitten, für Leute, deren Backenzähne mangelhaft sind, auch ganz fein gewiegt.

Immer müssen die eingetragenen Schwämme, sofern sie nicht ein recht trocknes, derbes Fleisch haben, binnen 24 Stunden gereinigt und zubereitet und dann bald gegessen werden. Was von der Speise übrig bleibt, gibt Hunden, Katzen, Schweinen ein gutes Futter. Will man den Rest für Menschen aufheben, so darf er dann nur in den nächsten 24 Stunden und nur unter der Bedingung gegessen werden, daß er gut aufgewärmt und ohne Spur von Aenderung des Ansehns oder Geschmackes sei; solche tritt bei heißem Wetter leicht ein.

Zwingt die Noth, Schwämme zu essen, die verdächtig sind, so entsteht die Frage, „ob es ein Mittel gibt, etwa darunter befindliche giftige unschädlich zu machen". — Daß bei einigen Giftschwämmen das Gift ganz oder doch großentheils im Safte enthalten ist, geht daraus hervor, daß ich schwer vergiftet war, als ich nur ganz wenig vom Safte des Satanspilzes auf die Zunge gebracht, ohne das Geringste von dessen festen Theilen zu verschlucken; ferner daraus, daß im Jahre 1834 Pouchet, Professor der Naturgeschichte zu Rouen, viele Hunde durch die bloße Brühe gekochter Fliegenschwämme und Knollen-Blätterschwämme getödtet, dagegen gefunden hat, daß das gut ausgepreßte Fleisch dieser gekochten Schwämme den Hunden gut bekam, und daß sich einer derselben, welcher zwei Monate lang nichts als solche ausgekochte Schwämme

Digitized by Google

mit Zusatz von aus thierischem Fleisch gekochter Brühe bekam, dabei wohl befand. Aehnliche Beobachtungen haben später Gerard und Chanfarel gemacht. — Dagegen beweist Krapf, weiland kais. kön. Leibarzt, daß selbst kleine Stückchen giftiger Täublinge stark gekocht und dann tüchtig ausgedrückt noch gefährlich wirken können. — Daß ein den Schwammspeisen gegebener Zusatz von Essig, Salz, Butter, Fett, gegen ihr Gift nichts hilft, weiß man aus mannichfacher Erfahrung. — Chanfarel hat ferner nachgewiesen, daß das Wasser, worin giftige Schwämme gekocht sind und welches in Folge Dessen gefährliche Wirkungen hervorbringt, sogleich die giftige Eigenschaft verliert, wenn es mit der Gerbsäure der Galläpfel oder andrer Pflanzen gemischt wird. — Ob weitere Versuche mit Anwendung der Gerbsäure als Gegenmittel gemacht worden sind, ist mir unbekannt; aber jedenfalls darf man noch daran zweifeln, daß Gerbsäure gegen alle giftigen Schwämme helfen kann, denn Krapf bemerkt expreß, daß er den kleinen Bissen gekochten und dann ausgedrückten Täublings, der ihm so schlecht bekam, gleich nach genossenem Frühstückskaffé verschluckt habe; Kaffé aber enthält Gerbsäure.

Nach Allem, was wir soeben abgehandelt haben, möchte es übrigens gewiß sein, daß es nie schaden, oft aber nützen könnte, wenn man verdächtige Schwämme erst auskochte, auspreßte, und wenn sie verspeist sind, eine Portion Eichelkaffé tränke, denn dieser enthält genügend viel Gerbsäure. — Wollte man den Versuch machen, den Schwämmen gleich bei der Bereitung Eichelkaffé oder aus Galläpfeln gewonnene Gerbsäure zuzusetzen, so dürfte das Kochen oder Braten jedenfalls in keinem eisernen Geschirre vorgenommen werden.

Ist es trotz aller Vorsicht so weit gekommen, daß sich Jemand nach Verzehrung eines Schwammgerichts unwohl fühlt, so wird er am besten thun, sogleich laues Wasser in Uebermaß zu trinken, den Finger oder eine Federfahne in den Hals zu stecken, so viel Erbrechen als möglich zu bewirken, dann, um auch den Darm zu reinigen, einen kleinen Eßlöffel voll Ricinus-Oel einzunehmen, was nach ½ Stunde wiederholt werden kann, wenn der indeß herbeigerufene Arzt noch nicht erschienen ist.

Jedes Schwammgericht, das aus irgend einem Grunde widrig schmeckt, werfe man ohne Weiteres weg.

Digitized by Google

Die guten Schwämme werden im Allgemeinen am wohlschmeckendsten, wenn sie, ohne vorher ausgewaschen und ausgepreßt zu sein, mit Zusatz von etwas Butter oder Speck geschmort werden, wobei auch ein Zusatz von Häring oder Sardelle, Pfeffer, Zwiebel, Petersilie, Fleischbrühe, Brod, Mehl, Kartoffeln u. s. w. nicht übel ist. In Zeit einer Viertelstunde können die Schwämme gar sein. — Weitläuftigere Zubereitungsarten findet man in jedem Kochbuch und weiß auch jede Köchin selber auszudenken. — Bei besonders beliebten Schwämmen, wie den Champignons und den Trüffeln, sollen einige derartige Vorschriften gegeben werden, nach denen man sich auch bei andren Schwämmen richten kann.

Wer zufällig im Freien Hunger leidet, kann ihn auch durch rohe Schwämme stillen, sofern er die besten Arten und zwar nur solche, die roh einen ganz reinen, angenehmen Geschmack haben, wählt.

Um Schwämme für die Küche auf längere Zeit zu bewahren, wählt man nur diejenigen, welche ein derbes, nicht saftreiches Fleisch haben, wie z. B. Champignons, Steinpilze, Eierschwämme, Trüffeln, Morcheln, wirft alles Unnütze weg, schneidet das Brauchbare in Scheibchen, die Morcheln aber nur der Länge nach in zwei Hälften. Darauf reiht man die Stückchen an einen Faden und hängt sie in Luftzug und Sonnenschein, oder trocknet sie im Ofen. Man kann sodann die Scheibchen, mit Salz- und Pfefferstaub bestreut, in einem Säckchen an einem trocknen Orte aufbewahren, oder sie im Mörser oder der Kaffémühle in Pulver verwandeln und dann in dicht verschlossene Flaschen thun. — Daß man sich auch beim Trocknen der Schwämme vor schädlichen hüten muß, werden wir beim Fliegenschwamm und Täubling sehn, die ihre bösen Eigenschaften auch getrocknet beibehalten.

Es gibt leider gar kein sichres, allgemeines Kennzeichen, wodurch man in Stand gesetzt wäre, giftige Schwämme von giftlosen zu unterscheiden. Manche sehr giftige haben ein schönes Fleisch, einen guten Geschmack und Geruch. — Es bleibt eben nichts übrig, als daß man nur solche Schwämme verzehrt, die man nach ihren Kennzeichen genau von andren zu unterscheiden weiß und von deren Güte man vollkommen überzeugt ist. — Jede Vergiftung durch Schwämme ist Folge der Unkenntniß oder Unvorsichtigkeit. — Ich muß auch hier noch erinnern, daß man sich nicht dem Glauben hingeben darf, als wären Schwämme, die von Insekten oder Würmern

Digitized by Google

angefressen sind, auch für Menschen unschädlich; Dem ist nicht so. — Daß ferner auch der Glaube irrig sei, als ob Zwiebeln und silberne Löffel schwarz werden müßten, wenn sie mit Giftschwämmen gekocht werden, davon kann man sich leicht überzeugen, wenn man beide tüchtig mit einem Fliegenschwamme kocht; sie verändern dabei ihre Farbe nicht. — Was für Zufälle eine Vergiftung durch Schwämme bewirken kann, werden wir beim Täubling und Satanspilz sehn.

Damit der Leser in meinem Buche die wichtigsten Schwämme leicht herausfinden könne, habe ich folgende Zeichen gebraucht: , also eine große, dem Namen zugewendete Hand bedeutet: sehr brauchbar; , die kleinere zugewendete Hand bedeutet: brauchbar. — Dagegen zeigt eine große abgewendete Hand an, der Schwamm sei sehr gefährlich; eine kleinere bedeutet den minderen Grad der Gefahr.

Außer den in benannter Weise bezeichneten Schwämmen habe ich auch fast alle diejenigen aufgenommen, welche in Deutschland einerseits häufig oder doch nicht selten sind, und andrerseits leicht in die Augen fallen und ohne Beihülfe eines Mikroskops untersucht werden können. — Von ausländischen habe ich nur den Kaiserschwamm und Tuberaster beschrieben.

Da mein Buch keinen bedeutenden Umfang haben soll, damit man es leicht in die Tasche stecken und mit seiner Hülfe gleich im Freien untersuchen könne, so durfte ich nicht jeden Schwamm nach allen seinen Theilen weitläuftig beschreiben. Ich habe die großen Gattungen nach den von Fries aufgestellten Abtheilungen geordnet, und die Kennzeichen einer jeden solchen beziehn sich auf alle zu ihr gehörigen Arten. — Da sich die Abtheilungen vielfach abstufen, so mußte ich sie so bezeichnen, daß ihre Beziehung auf einander immer in die Augen fällt, was folgendermaßen geschieht: Mit A), B), C) u. s. w. bezeichne ich die Hauptabtheilungen der Gattung, so daß immer ein B) dem vorausgegangenen A), ein D) den vorausgegangenen A), B) und C) entgegen steht. — Ist ein A) in Abtheilungen gebracht, so sind diese alle mit A2) bezeichnet. — Ist ein A2) wieder in Abtheilungen gebracht, so sind diese alle mit A3) bezeichnet; — A3) kann wieder mit A4) abgetheilt sein u. s. w. Auf gleiche Weise kann B) mit B2) und dieses mit B3) abgetheilt werden u. s. w. — Findet man zwei- oder dreimal hinter einander dasselbe Zeichen, so stehn sich diese einander gleich. So kann z. B. A) in mehrere sich

Digitized by Google

gleich stehende A 2) getheilt sein, — eben so diese auch wieder in mehrere sich gleich stehende A 3).

Der große schwedische Naturforscher Karl Linné, geboren im Jahre 1707, hat zuerst die Thiere, Pflanzen und Mineralien in ein treffliches System gebracht und in diesem auch den Schwämmen einen passenden Platz angewiesen. Er kannte deren nur wenige und theilte sie in 10 Gattungen. — Im Jahre 1801 schrieb Persoon ein bedeutendes Werk über die Schwämme, Synopsis methodica fungorum, und später beschrieb der große Meister der Schwammkunde Elias Fries, Professor zu Upsala, alle von ihm selbst und von Andren untersuchte Schwämme in umfassenden Werken, welche die Titel führen: 1) Systema mycologicum, 3 Voll., Gryphiswaldiä 1821—1832, Preis 9¼ Thaler; 2) Elenchus fungorum, 1828, Preis 2 Thaler; 3) Epicrisis systematis mycologici, Upsaliä, 1836—1838, Preis 4½ Thaler. — Auch die Namen andrer Botaniker, welche sich Verdienste um die Schwammkunde erworben, muß ich öfters in meinem Buche erwähnen, und will sie hier in alphabetischer Ordnung voranschicken, zugleich eine Jahreszahl beifügen, aus welcher man ersieht, zu welcher Zeit sie geschrieben haben: Alberti 1829; Albertini 1805; Ascherson 1827; Batsch 1783; Battarra 1755; Bayle-Barelle 1818; Berkeley 1836; Bolton 1790; Büchner 1858*); Bulliard 1791; Corda 1840; Cordier 1826; Ellrodt 1800; C. C. Gmelin 1825; Greville 1822; Harzer 1836; Hayne 1830; Hermann 1854; Hertwig 1829; Kerner 1786; Klotzsch**); v. Krapf 1782; Kreutzer 1839; Krombholz 1831; Letellier 1826; Link 1833; Marquardt 1856; Mayer 1801; Nees v. Esenbeck 1817; Otto 1816; Paulet 1793; Phöbus 1838; Pollini 1824; Rabenhorst 1844; Roques 1832; Schäffer 1780; v. Schrank 1811; v. Schweinitz 1805; Scopoli 1772; Secretan; Sowerby 1799; Sprengel 1827; Staude 1857; Trattinnick 1830; Trog 1846; Vittadini 1836; Viviani 1808; Wahlenberg 1812; Wallroth 1833; Weinmann 1836; Zantedeschi 1820.

Für diejenigen Leser, welche sich noch gar nicht mit Natur-

*) Professor Büchner zu Hildburghausen, ein gründlicher Kenner der Naturwissenschaften, hat sechs Gruppen eßbarer und giftiger Schwämme in sehr netten, kolorirten Modellen herausgegeben. Jede Gruppe befindet sich in einem Kästchen und kostet 2 bis 3 Thaler.

**) Wo, wie bei Klotzsch, die Jahreszahl fehlt, kenne ich sie nicht.

Digitized by Google

geſchichte befaßt haben, folgende Bemerkung: Jede Thier- und Pflanzenart hat zwei lateiniſche Namen, wovon der erſte der ganzen Gattung, der zweite aber nur der Art eigen iſt. So z. B. hat die Gattung Trüffel den Namen Tuber, und ihre einzelnen Arten werden durch das zweite lateiniſche Wort bezeichnet: die Weiße Trüffel heißt Tuber album, die Schwarze Tuber nigrum. — Hinter den zwei lateiniſchen Namen einer Pflanzenart findet man in naturgeſchichtlichen Werken meiſt noch einen dritten, gewöhnlich abgekürzten. Dies iſt der Name des Naturforſchers, welcher ihr den Namen gab. Auch hinter den lateiniſchen Namen der Gattung ſetzt man gewöhnlich den Namen des Naturforſchers, welchem ſie ihren Namen verdankt. Hier ein Beiſpiel: Agaricus, L. (dies L. iſt die Abkürzung von Linné) heißt die erſte Gattung der Schwämme, welcher Linné den Namen gab; Agaricus volēmus Fr. (Abkürzung für Fries) iſt die Art, welcher Fries den Namen volēmus gab. — Ein Häkchen auf der vorletzten Sylbe eines lateiniſchen Wortes bedeutet, daß ſie kurz, ein Strich, daß ſie lang auszuſprechen iſt.

Iſt bei Schwämmen von einem Hute die Rede, ſo iſt damit der regenſchirm-, fächer- oder mützenartige Theil gemeint, welcher in eignen Plättchen, Röhrchen, Stacheln u. ſ. w. die Samen trägt. — Stamm (Strunk) heißt der Stiel, auf welchem ein Hut ſteht. Der Stamm heißt central, wenn er unter der Mitte des Huts, dagegen excentriſch, wenn er nicht unter deſſen Mitte ſteht. — Wird von einem Theile des Schwammes, z. B. von der Oberfläche des Hutes, geſagt, er ſei ſchmierig, ſo bedeutet Dies, daß er von Natur einen (meiſt waſſerhellen) ſchleimig-ſchmierigen Ueberzug hat; dieſer ſchwindet jedoch, wenn der Schwamm lange in trockner Luft ſteht, gewöhnlich ſo, daß er einem getrockneten Firniß gleicht oder kaum mehr zu bemerken iſt. — Wachſen Schwämme, deren Fleiſch weich und ſaftig iſt, bei naſſem Wetter raſch empor, bekommen dann aber plötzlich dürres Wetter, ſo platzt ihre Oberhaut oft ſo, daß ſie riſſig wird und ganz anders ausſieht als vorher. — An ſolche und ähnliche Aenderungen, an die verſchiedene Größe und Geſtalt bei vorſchreitendem Wachsthum des Schwammes gewöhnt man ſich allmälig bei längerer und aufmerkſamer Beobachtung.

Will man ganze fleiſchige Schwämme für eine Unterſuchung aufbewahren, ſo kann Dies, und zwar nur auf kurze Zeit, in Salzwaſſer oder Branntwein geſchehn. — Von Scheibchen

Digitized by Google

kann man sich dagegen in folgender Art eine viele Jahre dauernde, wenig Raum einnehmende Sammlung anlegen: Man schneidet die Schwämme von oben nach unten mit einer recht dünnen, haarscharfen Messerklinge in Scheibchen, die so dünn sind wie Papier, trocknet und preßt sie zwischen glattem Schreibpapier und bezeichnet sie mit ihrem Namen.

Gattung:

Blätterschwamm, Agaricus, L.

Eine weiche, fleischige oder häutige (seltner holzige oder korkige), gewölbte oder platte oder vertiefte Scheibe, Hut genannt, welche meist wagrecht steht, ist unten mit Plättchen (Blättern, Lamellen) besetzt, welche Streifen starken Papieres ähnlich sind und sämmtlich vom Rande des Hutes nach der Stelle hin laufen, wo der Hut an den Stamm des Schwammes oder ohne eignen Stamm an das Holz eines Baumes gewachsen ist. Die Plättchen sind meist von verschiedener Länge, übrigens in der Regel einfach, zuweilen aber auch gabelspaltig. Ihr am Hutrand stehendes Ende nennen wir das vordere, das dem Stamme zugewandte das hintere. Den an den Hut gewachsenen Theil der Plättchen wollen wir (wie bei einer Messerklinge) ihren Rücken, den ihm entgegengesetzten freien ihre Schneide nennen. — Heißen die Plättchen breit oder schmal, so sind sie vom Rücken zur Schneide gemessen; bauchig heißen sie, wenn sie in der Mitte viel breiter sind als an ihren beiden Enden. — Hat der Hutrand an seiner Oberseite durch den von unten kommenden Eindruck der Plättchen Riefen, so nennt man gefurcht. — Die Plättchen sind, wenn der Schwamm erscheint, zwar noch klein, aber doch schon in ihrer vollkommenen Gestalt da, und nehmen sodann mit dem ganzen Schwamme zugleich an Größe zu. Jede der zwei breiten Seiten der Plättchen besteht aus einer dünnen eigenthümlichen Schicht, welche wir, weil sie die Samen erzeugt, das Samenlager nennen wollen (man bezeichnet sie auch als Hymenium, Bruthaut, Samenhaut, Fruchtlager, Keimhaut). — Die zwei Samenlager jedes Plättchens sind in der Regel durch eine Scheidewand von einander getrennt, welche keine Samen erzeugt. Betrachtet man das Samenlager der noch jungen Plättchen unter dem Mikroskop, so sieht man, daß seine ganze Oberfläche mit kleinen, gerundeten Erhabenheiten (Schläuchen) bedeckt ist. Diese heben sich später

Digitized by Google

mehr hervor, und die meisten von ihnen (welche man Samenträger oder Basidien nennt) treiben aus ihrem freien Ende vier Samen. Unter jedem Samen entsteht ein Stiel, der ihn emporhebt, und von dem er, sobald er reif ist, abfällt. Die Träger und Stiele bleiben und schrumpfen zusammen. Viele Blätterschwämme lassen so viel Samen fallen, daß diejenigen Gegenstände, welche sich unter dem Hute befinden, dicht damit bedeckt werden. Bei vielen Arten fallen die Samen ruhig ab, bei andren aber fliegen sie weit weg, so daß z. B. ein Schwamm von 4 Zoll Durchmesser, welchen man nur 2 Zoll hoch über die Mitte eines Papierbogens gehängt hat, doch im Stande ist, den ganzen Bogen zu bestäuben. Auf die Farbe dieses Samenstaubes muß man wohl achten, da er bei derselben Art immer dieselbe Farbe zeigt, während die Farbe des Schwammes selbst, vorzüglich der Oberfläche seines Hutes, oft sehr veränderlich ist. Um die Farbe des Samens kennen zu lernen, legt man den Hut des Schwammes, nachdem man den Stamm abgeschnitten, so, daß ein Drittheil desselben auf rein weißem, ⅓ auf schwarzem Papier, ⅓ aber auf dünnem, recht hellem Glas liegt, oder man legt gleich den ganzen Hut auf solches Glas. — Gewöhnlich ruhet der Hut mit seiner Mitte, zuweilen aber seitlich auf einem Stamme; einige Schwämme, welche an Holz wachsen, haben gar keinen Stamm. — Ist der ganze Schwamm in seiner Jugend von einer Haut umhüllt, welche späterhin, wann der Hut wächst und sich ausdehnt, platzt, so nennt man diese Haut Hülle. Oft bleibt, wann die Hülle zersprengt ist, am Untertheile des Stammes ein Rest von ihr als Scheide zurück, oft aber auch keine deutliche Spur. — Ist der Rand des Hutes in der Jugend mit dem Stamme durch eine Haut verbunden, welche später zerreißt und noch rings um den Stamm sichtbar bleibt, so heißt diese Ring. — Sind statt des Ringes nur seidenartige oder spinnewebartige Fäden als Verbindung des Hutrandes mit dem Stamme da, so nennt man diese Schleier (Manschette).

A) Habrophyllus. — Die Plättchen sind weich, haben eine scharfe Schneide (sind dünnen Messerklingen ähnlich), und lassen sich leicht in zwei Häute theilen, zwischen welchen eine dünne Scheidewand oder keine liegt. Es sind fleischige Schwämme, welche beim Absterben in Fäulniß übergehn.

A 2) Agaricus genuinus. — Die Plättchen haben eine Scheide-

Digitized by Google

wand, und diese ist mit dem Fleische des Hutes verwachsen; sie zerfließen bei der Reife nicht, werfen aber ihre Samen weit weg.

A 3) Leucospŏrus. — Samen weiß oder weißlich.

A 4) Mesŏpus. — Stamm central.

A 5) Amanīta. — Es ist eine Hülle vorhanden, von welcher meist, wenn der Hut sich ausdehnt, Stücke auf dessen Oberfläche zurückbleiben. Die Plättchen sind dicht beisammen, bauchig, an den Stamm geheftet oder nicht. Alle wachsen an der Erde.

A 6) — Ein deutlicher Ring.

☞ Der Kaiserschwamm (Kaiserling), Ag. cäsarĕus, Schäff. Hut schön orangenroth oder dunkel-goldgelb; Plättchen und Stamm blaßgelb, letzterer nicht hohl; Ring groß; Hülle weiß, groß, meist auf dem Hute unregelmäßige Stücke zurücklassend. Dieser große, prachtvolle Schwamm erscheint zuerst wie ein weißes Ei, das bis zur Größe eines Gänse-Eies anwächst, worauf die Hülle unregelmäßig platzt, der Hut halbkugelförmig hervortritt und sich im Wachsen allmälig ausbreitet. Seine Heimath ist Süd-Europa, auch kommt er im südlichen Deutschland, Böhmen und Ungarn vor. Ueberall ist er eine Lieblingsspeise und färbt in Wasser gekocht dieses gelb. In ganz Italien ist er häufig, wurde schon von den alten Römern eifrig benutzt und ist historisch dadurch merkwürdig, daß Kaiser Claudius, der nach dieser Speise sehr gierig war, durch Gift um's Leben kam, das man diesem Schwamme beigemischt hatte. Von dieser Thatsache stammt sein Name. Siehe meine „Botanik der alten Griechen und Römer." (Unsre Abbildung ist von Krombholz entlehnt.)

☞ Der Knollen-Blätterschwamm, Ag. phalloīdes, Fries. (Ag. bulbōsus, Bull., vernus, Fr., virōsus, Vitt.). Der Hut ist 1 bis gegen 4 Zoll breit, etwas gewölbt, später flach, haarlos, schmierig, am Rande im Alter zuweilen gefurcht. Seine Farbe ist weiß, oder blaß-gelb, oder blaß-grün, selten bräunlich; die darauf sitzenden Fetzen der weißen Hülle werden von Platzregen leicht abgespült. Das Fleisch des Hutes ist 1 bis 2½ Lin. dick. Die Plättchen sind weiß, stehn dicht, sind von verschiedner Länge und laufen nach dem Stamme hin spitz zu. Die Plättchenschicht ist etwa so dick wie das Fleisch des Hutes. Der Stamm wird 1½ bis 3 Zoll hoch, ¼ bis ½ Zoll dick, ist walzenrund und bildet unten einen Knollen, an welchem oft Fetzen der zerrissenen Hülle hän-

Digitized by Google

gen; selten bildet die Hülle eine Scheide. Der Stamm ist wie der Hut gefärbt, haarlos, hat feine, anliegende Fäserchen oder Flöckchen, ist inwendig wie auswendig gefärbt. Man kann ihn biegen, ohne daß er bricht. Er ist oft oben hohl, seltener gar nicht oder ganz hohl. Etwa ¼ oder ⅓ Zoll unter dem Hute hat er einen gleichfarbigen, häutigen, leicht zerreißbaren Ring. Der Geruch frischer Exemplare ist in der Regel gering und nicht unangenehm. Dieser, Sommer und Herbst in Wäldern häufige, weniger im Frühjahr sich zeigende Schwamm wird zuweilen mit dem Champignon verwechselt, welcher sich jedoch schon durch die röthlichen Plättchen von ihm unterscheidet. Er ist, wie die zahlreichen, von Paulet, Bulliard, Roques, Krombholz und Pollini mitgetheilten Thatsachen beweisen, für Menschen und Thiere giftig. Hertwig dagegen gab davon einigen Hunden und einem Schafe, und ich vier Mäusen ohne Erfolg.

[redacted] Der Fliegenschwamm, Ag. muscarius, L. Ganz jung stellt dieser allgemein bekannte Schwamm einen runden, weißen Knollen vor, an welchem sich oben der Hut als ein anfangs kleiner, bald aber stark zunehmender, weißer Knopf entwickelt, welcher von einer höckrigen, weißen Haut (der Hülle) bedeckt ist, unter welcher man bald die gelbliche oder rothgelbe Farbe der Oberfläche des Hutes entdeckt, und hierdurch einen jungen Fliegenschwamm (außer der dickknolligen Gestalt des Untertheils und dem höckrigen Ueberzuge des Obertheils) leicht von jungen Champignons unterscheiden kann. Wird der Hut größer, so bildet er anfangs ein rundes Gewölbe, beim erwachsenen Schwamme ist er flach, zuweilen auch in der Mitte stark vertieft. Er ist haarlos, schmierig, seine Farbe schön-dunkel- oder gelb-roth, wobei ihm die vielen von der Hülle stammenden weißen Hautstückchen ein prächtiges Ansehn geben. Die Hautstückchen verliert er übrigens öfters, indem er durch nasses Moos emporwächst, oder später durch Platzregen. Hat sich der Hut ausgebreitet (wobei sein Durchmesser drei bis acht Zoll beträgt), so ist sein Rand fein gefurcht. Sein Fleisch ist, mit Ausnahme einer dünnen gelben Schicht unter der Oberfläche, weiß, in der Mitte gegen ⅓ Zoll dick. Die Plättchen sind rein-weiß, zuweilen mit blaß-gelben Stellen; ihre Länge ist verschieden, die kürzeren sind hinten gerade-abgeschnitten, die langen erreichen, spitz zulaufend, fast den Stamm. Sie sind etwa so hoch, als das Fleisch des Huts dick ist. Ihre weißen Samen fallen sehr reichlich aus. Der Stamm ist weiß, walzenrund, ½ bis 1 Zoll

Digitized by Google

dick, bis 6 Zoll hoch; hat unten einen runden, 1 bis 2 Zoll dicken Knollen, welcher oben keine Scheide, sondern nur einen zerrissenen Rand hat. Ueber dem Knollen ist der Stamm ziemlich glatt, hat aber nicht weit von seinem obern Ende einen weißen, häutigen, leicht zerreißbaren Ring. Der Stamm ist inwendig weiß, in der Jugend nicht hohl, im Alter in der Mitte mit flockigem Gewebe gefüllt und zuweilen hohl. Geruch und Geschmack des frischen Schwammes sind fast unbemerklich. Der Fliegenschwamm ist Sommer und Herbst in Wäldern sehr häufig, wird vom Landmann zuweilen gesammelt und in Milch zur Vergiftung der Fliegen gebraucht. Viele Schriftsteller, wie Vicat, Bulliard, Paulet, Scopoli, Dubois, Badrot, Legner, Löfel, Roques, Krombholz, haben Thatsachen verzeichnet, wo dieser Schwamm auf Menschen giftig, ja zuweilen tödtlich wirkte. Mir selbst ist folgender Fall bekannt: Ein auf dem Thüringer Walde in einem Dorfe, woselbst ich öfters längere Zeit hindurch verweilte, wohnender Mann, welcher, was sonst bei uns sehr selten ist, fast das ganze Jahr mit Weib und Kind von Schwämmen lebte, so ziemlich alle, die ihm appetitlich aussahen, eintrug, und sich wohl dabei befand, rühmte sich, daß ihm keiner schädlich wäre. Es wurde ihm eingewendet, daß ihm der Fliegenschwamm doch übel bekommen könnte. „Mit nichten" sagte er, holte sich eine gute Portion, briet sie, aß sie, schwoll am Bauche so gewaltig auf, daß er, während er sich in einem jämmerlichen Zustand befand und immer nach Luft schnappte, noch tüchtig ausgelacht wurde, genas aber doch zuletzt wieder. Bei Versuchen, welche Bulliard, Paulet, Roques und Krombholz an Hunden und Katzen anstellten, zeigte sich der Fliegenschwamm ebenfalls giftig. — Bei einem meiner Freunde, der ein Stück Fliegenschwamm in Milch gelegt, um Fliegen zu vergiften, fraß die Hauskatze das Näpfchen leer und starb bald darauf. — Von den in der Nähe Schnepfenthals weidenden Kühen fressen nur wenige den Fliegenschwamm. Ist dieser klein, so erfolgt keine merkliche Wirkung; ist er groß, so tritt Anschwellung des Leibes und Durchfall ein, sonst nichts. — Eben so meiden unsre Schafe diesen Giftschwamm im Allgemeinen; es gibt aber auch unter ihnen einzelne Schwammliebhaber, die einmal den Versuch wagen, dann aber sicher krank werden, aufblähen, auch kommt es vor, daß sie sterben. — „In Kamtschatka", so berichtet Steller, „trocknen die Leute Fliegenschwämme, essen solche ohngekäuet in ganzen Stücken

Digitized by Google

und trinken eine gute Portion kalt Waſſer darauf. Nach Verlauf einer halben Stunde werden ſie davon toll und beſoffen. Auch die Rennthiere, ſo großen Appetit zu Schwämmen tragen, genießen dieſen Schwamm öfters, worauf ſie als Beſoffene eine Zeit lang raſen, niederfallen, darauf in einen tiefen Schlaf fallen. Wo die Koräken alſo ein wildes Rennthier antreffen, binden ſie ihm die Füße, bis es ausgeſchlafen und der Schwamm ſeine Kräfte verloren; alsdann ſtechen ſie ſolches erſt todt. Bringen ſie ſolches im Schlaf oder der Tollheit um, ſo gerathen alle Diejenigen, ſo deſſen Fleiſch eſſen, in eben ſolche Raſerei, als ob ſie wirklich den Fliegenſchwamm genoſſen hätten." — Auch Erman hat in Kamtſchatka die Erfahrung gemacht, daß ſeine Begleiter fleißig Fliegenſchwämme ſammelten, trockneten, und dann den Koräken verkauften, welche ſich damit berauſchten und ebenfalls behaupteten, „das Fleiſch der Rennthiere, welche ſolche Schwämme gefreſſen, ſei berauſchend". Ein alter Jäger, den Erman bei ſich hatte, verzehrte keine friſchen Fliegenſchwämme, wohl aber, wenn er ſich berauſchen wollte, drei Stücke von einem getrockneten, die er mühſam und mit Hülfe von Waſſer verſchlang. Die Wirkung trat erſt einige Stunden ſpäter ein und dauerte auch den folgenden Tag über fort. — Daß der Fliegenſchwamm Kamtſchatka's vom europäiſchen nicht verſchieden ſei, beweiſen die Exemplare, welche von Langsdorf mitgebracht und welche Klotzſch dann unterſucht hat. — In Rußland erbt die durch vieljährige Erfahrung erworbene Kenntniß der guten und böſen Schwämme in den Familien der Landleute fort; Vergiftungen durch Schwämme ſind deswegen dort ſelten, kommen jedoch ausnahmsweiſe vor. So dient bei einem meiner ehemaligen Schulkameraden, der in Rußland geboren und jetzt Banquier in Petersburg iſt, eine Leibeigne als Magd, und dieſe bekommt öfters von ihrer Mutter Schwämme und andre Eßwaaren. Unter jenen befand ſich denn einmal auch ein eingeſalzener Fliegenſchwamm, von dem das Mädchen eine gute Portion genoß. Darauf trat eine zwei Tage lang dauernde Betäubung ein, bei welcher die Pupillen doppelt ſo groß waren als gewöhnlich und gegen welche die Mittel des Hausarztes gar nicht zu wirken ſchienen. Am dritten und vierten Tage trat Beſſerung und dann Geneſung ein. — Manche Thiere können den Fliegenſchwamm ohne Schaden vertragen. Eichhörnchen habe ich im Freien davon freſſen ſehn, und drei Waldmäuſe, welche ich rohe Stückchen mit Milch und Semmel freſſen ließ, litten keinen

Digitized by Google

Schaden. Im Walde freſſen die Schnecken (vorzüglich die nackten, welche überhaupt ſehr viele Schwämme angehn) oft davon, und ſein Fleiſch, am meiſten das Unterende des Stammes, wird häufig von den Larven kleiner Inſekten durchritten. Seiner Ausdünſtung habe ich nie etwas Schädliches angemerkt, auch litt eine Fledermaus, ein Salamander, eine Eidechſe, eine Blindſchleiche und ein Molch nicht, als ich ſie mit Fliegenſchwämmen in ein Glas ſperrte. — Seinen Namen hat der Schwamm davon, daß man ihn, in Stücke geſchnitten und mit ſiedender Milch übergoſſen, zur Vergiftung der Fliegen braucht.

Der Pantherſchwamm, Ag. pantherīnus, Dec. Hut 2 bis 3 Zoll breit, bräunlich, öfters in's Grünliche oder Bläuliche ziehend, mit kleinen weißen Reſten der Hülle beſetzt. Sein Rand iſt gefurcht, ſeine Oberhaut ſchmierig, ſein Fleiſch bis zur Oberhaut weiß; Plättchen von verſchiedner Länge, weiß; Stamm 2 bis 3 Zoll lang, gegen ½ Zoll dick, weiß, zuletzt meiſt hohl. Die Hülle hinterläßt unten am Stamme eine dicht anliegende, aber trennbare Scheide. Der weiße Ring ſteht ſchief, übrigens bald hoch, bald tief. Geruch unbedeutend. Sommer und Herbſt in Wäldern häufig. In Frankreich, wo er Golmelle oder Golmotte fauſſe heißt, ſoll er häufig Vergiftung veranlaßt haben. Pollini in Italien erklärt ihn für ſehr giftig; Krombholz gab davon drei Meerſchweinchen und vier Vögeln und befand ihn bei dieſen Verſuchen ebenfalls giftig.

Ag. solitarĭus, Bull. Ganz weiß, die meiſt mit Stückchen der Hülle beſetzte Oberfläche des Huts aber auch öfters braun-röthlich, deſſen Rand kaum gefurcht, ſein Fleiſch weich und weiß, oft iſt er über 3 Zoll breit; die Plättchen erreichen mit ihrem verdünnten Ende den Stamm, welcher bis 6 Zoll hoch, unten knollig, über dem Knollen mit dachziegelig liegenden Schuppen beſetzt iſt. Ring zerriſſen. Geſchmack und Geruch fade. In Deutſchland ſelten. Nach Paulet iſt er ſehr giftig, nach Vittadini, Letellier und Cordier eßbar; Pollini nennt ihn eßbar und delikat.

Der Perlſchwamm, Ag. rubēscens, Fr. (Ag. pustulātus, Schäff.). Hut anfangs gewölbt, dann flach, bräunlich oder blaß-röthlich, mit vielen weißen Hautſtückchen beſät, 2 bis 3 Zoll breit; Plättchen weiß, mit dem verſchmälerten Ende den Stamm erreichend; Stamm weiß, öfters mit röthlichem Anflug, nicht hohl,

Digitized by Google

2 bis 4 Zoll lang, unten hat er einen unbedeutenden Knollen, welcher oben weder Rand noch Scheide hat. Ring weiß. Von den Plättchen laufen feine Furchen am Obertheile des Stammes bis auf den Ring herab. Das Fleisch des Schwammes ist weiß und geht an einzelnen Stellen oder überall in's Blaßrothe über, woran man ihn leicht erkennt. Dieser verdächtige Schwamm ist in Wäldern häufig. Bei den von Krombholz an Hunden gemachten Versuchen bekam er diesen schlecht; Rabenhorst nennt ihn „sehr giftig"; Büchner sagt, „daß ihm sowohl roh als gekocht genossene Stückchen nicht gut bekamen."

☜ Ag. asper, Pers. Der entwickelte Hut flach, 2 bis 3 Zoll breit, röthlich-grau oder braun-schwärzlich, in der Mitte mit kleinen, spitzen Hautstückchen besetzt, am Rande glatt; Plättchen weiß; Stamm kleiig-schuppig, unten etwas verdickt; Ring weiß, abstehend. Pollini erklärt ihn für verdächtig, Krombholz den gebratenen und gekochten für widrig-schmeckend.

☜ Ag. excĕlsus, Fr. Hut weißlich-grau oder bräunlich, zerbrechlich, mit eingewachsenen Fäserchen bedeckt, mehlige, leicht abgehende Ueberbleibsel der Hülle tragend, mit weißem Fleische, selten gefurchtem Rande; Plättchen bauchig, hinten gerundet, nicht mit dem Stamme verbunden und nicht mit einem Streifen daran hinablaufend. Stamm nicht hohl, unten schuppig, mit einem Knollen, der weder Scheide noch Rand hat. Diesen großen, in Nadelwäldern auf Gebirgen wachsenden Schwamm zählt Fries unter die giftigen; Krombholz hatte, nachdem er von dem gebratenen Schwamme sieben Quentchen gegessen, acht Stunden lang eine unangenehme Empfindung.

A 6) — Kein Ring oder ein undeutlicher.

☜ Der Scheidenschwamm, Ag. vaginātus, Bull. Hut grau, blau-grau, oder braun, meist mit weißen Fetzen der Hülle besetzt, am Rande dünn und mit feinen, ¼ bis ¾ Zoll langen Furchen. Er wird bis ½ Fuß breit, ist anfangs glockenförmig. Plättchen weiß, hinten scharf-abgestutzt, dicht-stehend; Stamm bis ⅔ Fuß hoch, bis 1½ Zoll dick, unten etwas verdickt und mit einer Scheide umgeben, welche aber öfters in der Erde stecken bleibt, wenn man ihn herauszieht, denn er kommt meist tief aus der Erde. Der Stamm ist zwar hohl, die Höhlung jedoch mit zartem Gewebe erfüllt. Das Fleisch des ganzen Schwammes ist weiß, zart, ohne merklichen Geschmack und Geruch. Dieser Schwamm kommt häufig

Digitized by Google

vor. Decandolle ſagt, er werde um Montpellier gegeſſen. Ich habe oft rohe Stückchen davon ohne Nachtheil verzehrt. Auch Bittadini, Letellier und Krombholz haben ihn ohne Schaden verſucht. In Italien, wo er häufig iſt, ſcheint er nirgends gegeſſen zu werden, und da ihn Pollini für giftig erklärt, ſo wird man beſſer thun, ihn zu meiden.

A 5) Lepiōta. — Keine Hülle. Plättchen kaum oder gar nicht mit dem Stamme verwachſen, nicht an ihm herablaufend, nicht ausgebuchtet (nämlich an ihrem Rande). Alle wachſen an der Erde.

A 6) — Oberhaut trocken.

A 7) — Ein Ring, welcher nicht mit dem Stamme verwachſen iſt und ſich an demſelben auf und ab ſchieben läßt.

☞ Der Paraſolſchwamm, Ag. procērus, Scop. Ein großer, ſtattlicher Schwamm. Der Hut bildet da, wo er auf dem Stamme ruht, eine kurze Röhre, iſt anfangs eirund und ganz graubraun, bald aber löſt ſich ſein Rand vom Ringe los, er wird erſt glockenförmig, dann flach und bis 1 Fuß breit. Die Oberhaut, womit der Hut in der Jugend bekleidet war, wächſt nicht mit, zerreißt und bildet nun viele grau-braune Flecken, die man leicht abkratzen kann, auf dem weißen oder bräunlich-weißen, fein-filzigen Grunde. Die Mitte des Hutes bildet immer einen grau-braunen Buckel. Das Fleiſch des Hutes iſt ſehr zart, rein-weiß, ziemlich trocken, riecht ſtark nußartig, iſt ¼ bis ½ Zoll dick und hat keinen ſtarken Geſchmack. Die breiten, weißen Plättchen ſtehn ſehr dicht, ſind von verſchiedener Länge und erreichen den Stamm nicht. Der Stamm wird über 1 Fuß hoch, iſt walzig, ⅓ bis über 1 Zoll dick, bildet unten einen Knollen. Unter dem Ringe iſt er gefärbt wie der Hut, doch hat ſeine grau-braune Oberhaut nur ſchmale Riſſe. Er iſt zäh. Der Ring ſteht 1 bis 2½ Zoll unter der Spitze des Stamms und iſt braun oder weiß. Sommer und Herbſt in Wäldern. — Er kommt auch, zumal außer dem Walde, kleiner, etwa 4 Zoll hoch und eben ſo breit, vor, hat dann zuweilen keine Riſſe in der grau-braunen Oberhaut und am weißlichen Stamme kaum einen Knollen. Dieſe Abart nennt Schäffer Ag. excoriātus. Ich kenne den Paraſolſchwamm (auch die kleinere Abart) durch vielfache Erfahrung als eßbar.

A 7) — Ein unbeweglicher Ring.

Ag. clypeolarĭus, Bull. Hut bis 2 Zoll breit, in der

Digitized by Google

Mitte mit einem Buckel, seine Oberhaut zerreißt in schwarz-braune oder gelbliche oder weiße Schuppen auf weißem Grunde; Plättchen weiß, oder gelblich, oder röthlich; Stamm hohl, dünn, etwa 2 Zoll hoch, flockig-schuppig. Geschmacklos. In Wäldern.

Ag. cristātus, Bolt. Die Oberhaut des gegen 1 Zoll breiten Hutes zerreißt in braune, oder weiße, oder rosenrothe, kahle Schuppen; Plättchen weiß; Stamm etwa 1½ Zoll lang, dünn, hohl, weiß, oder röthlich, oder braun. Geruch und Geschmack unangenehm. Im Grase.

Ag. erminĕus, Fries. Ganz weiß, zerbrechlich. Hut fleischig, glatt, kahl, zuletzt nach dem Rande hin seidenfasrig, etwa 2 Zoll breit; Stamm hohl, kahl. Riecht nicht, schmeckt aber nach Rettig. Ist selten.

☞ Ag. granulōsus, Batsch. Hut rostfarb, oder gelb, oder roth, oder weißlich, wie kleiig und mit Körnchen besetzt, 2 Zoll breit; Plättchen weiß, später gelblich; Stamm unter dem Ringe schuppig und wie der Hut gefärbt, bis 2 Zoll hoch. Pollini hält ihn für eßbar.

A 6) — Oberhaut des Hutes kahl, aber schmierig.

Ag. delicātus, Fr. Hut glatt, gelblich oder röthlich; der 2 Zoll lange, 1 Linie dicke Stamm ist hohl und dicht mit weißgelben Flocken besetzt. Ist selten.

A 5) Armillaria. — Keine Hülle; ein Ring. Stamm ziemlich dick, in der Jugend nicht hohl; Plättchen breit, weiß oder blaß.

A 6) — Plättchen hinten ausgebuchtet, den Stamm erreichend. Sie wachsen an der Erde.

Ag. aurantĭus, Schäff. Hut fleischig, roth-gelb, schmierig, 2 bis 4 Zoll breit; Plättchen rein-weiß, zuletzt röthlich-gefleckt; Stamm nicht hohl, wie der Hut gefärbt. Riecht gurkenartig. Herbst, in Nadelwäldern.

☞ Ag. robūstus, Albertini et Schw. Hut fleischig, fest, flach, in der Mitte gebuckelt, 3 bis 5 Zoll breit, seine Farbe ziegelroth oder braun, am Rande eingerollt, faserig, weißlich; Plättchen weiß, von einander entfernt; Stamm 2 Zoll hoch, dick, unten dünner, nicht hohl, über dem fasrigen Ringe weißlich, unter ihm wie der Hut gefärbt. Krombholz hält ihn für genießbar.

A 6) — Die Plättchen sind hinten gleichmäßig verschmälert,

Digitized by Google

und laufen ein Stück am Stamme herab. Der Stamm ist elastisch, inwendig schwammig, auswendig faserig-derb.

Der Hallimasch, Ag. mollĕus, Vahl. (polymyces, Pers.). Der Hut ist gewöhnlich bis 4 Zoll, zuweilen aber, namentlich im Laubwald, über 10 breit; anfangs ist er gewölbt, später flach. Er ist honigfarb (hell-braun-gelb), die Oberfläche mit einzelnen Büschelchen von etwa 1 Linie langen Haaren besetzt, welche nach Platzregen zuweilen fehlen. Sein Fleisch ist weiß, nach dem Rande zu kaum 1/2 Linie dick; Plättchen blaß-gelblich-weiß, von verschiedner Länge, 1 Linie bis über 3 hoch. Die weißen Samen fallen sehr reichlich aus. Der Stamm wird 2 bis 5 Zoll lang, 1/5 bis 1 Zoll dick; wächst der Schwamm, wie gewöhnlich, in dichten Massen, so sind die meisten Stämme krumm. Die Farbe ist bräunlich-gelb. Etwa 1/4 oder 1/3 Zoll unter dem Hute steht der weiße, häutige, zerreißbare Ring, und an dieser Stelle ist der Stamm gewöhnlich angeschwollen. Der Geruch des frischen Schwammes ist schwach, der Geschmack etwas säuerlich und nicht angenehm. Der Hallimasch wächst, einzeln oder büschelweis, häufig an faulenden Stämmen und Wurzeln sehr verschiedner Bäume. In Oesterreich und Böhmen habe ich ihn in ungeheurer Menge auf den Märkten feilbieten sehn; auch nach Koburg kommt er, wie Staude sagt, in großen Massen. Ich selbst kenne ihn aus vielfacher eigner Erfahrung als eßbar.

A 6) — Plättchen hinten gleich, vom Stamme trennbar; der Stamm fast knorplig.

Ag. mucĭdus, Schrad. Hut dünn, schleimig, weiß, oder grau, oder ruß- oder olivenfarb, 1 bis 6 Zoll breit; Plättchen gerundet, rein-weiß; Stamm weiß, steif, nicht hohl, unten verdickt, der Ring hoch oben, gefurcht, zurückgebogen und wieder aufgerichtet. An Buchen.

A 5) Tricholōma. — Weder Hülle noch Ring. Stamm fleischig, nicht schwammig; Plättchen hinten stumpf. Alle wachsen an der Erde, sind fleischig, der Hut niemals in der Mitte trichterförmig-vertieft.

A 6) — Die Haut des Hutes (bei feuchtem Wetter) schmierig, gestreift.

Ag. equēstris, L. Groß. Hut fleischig, derb, gewölbt, ohne Spitze, fein-schuppig, gelb-röthlich. Plättchen dicht-stehend,

Digitized by Google

nicht mit dem Stamme verwachsen, schwefelgelb; Stamm dick, nicht hohl, schwefelgelb. Gebirge. Herbst.

☞ Der Honig-Täubling, Ag. Russŭla, Schäff. Der Hut dunkel-rosa, mit vielen kleinen, eben so gefärbten Körnchen besäet, 2 bis 3 Zoll breit; Plättchen weiß, von ungleicher Länge, am Stamm herablaufend; Stamm nicht hohl, weiß, rosa-angelaufen, oben fein-schuppig, gegen 2 Zoll hoch. Wird in Oesterreich und Piemont viel gegessen. Man hat auf die Körnchen des Hutes zu achten, um ihn nicht mit dem verdächtigen Täubling, welcher sie nicht hat, zu verwechseln.

Ag. albobrunnĕus, Fr. (Ag. striātus, Schäff.). Hut braun, fleischig, ausgebreitet, im Alter gebogen, 3 Zoll breit; Plättchen dicht beisammen, weiß, später braun; Stamm dick, bis 3 Zoll hoch, oben kleinschuppig und weißlich, unten bräunlich, nur im Alter zuweilen hohl. In Wäldern.

Ag. flavobrunnĕus, Fr. (Ag. incĕrtus, Schäff.) Hut anfangs stark gewölbt, später ausgebreitet, 3 bis 5 Zoll breit, röthlich- oder gelblich-braun; Plättchen dicht beisammen, gelblich, später bräunlich oder braun-gefleckt; Stamm bis 3 Zoll hoch, bauchig, faserig, rothbraun, innen gelb, erst im Alter hohl. Unter Bäumen, namentlich Birken. Schmeckt bitter.

A 6) — Haut des Hutes trocken, sich in Flöckchen oder Fäserchen theilend.

A 7) — Die Plättchen verändern ihre Farbe nicht und haben weder röthliche noch schwarze Flecke.

☞ Ag. rutĭlans, Schäff. Hut anfangs glockig und dicht mit purpurrothem, kurzem Filze bedeckt, dann breitet er sich aus, und es bleiben von dem Filze viele kleine Häufchen auf dem gelben Grunde. Vom Stamme gilt dasselbe. Plättchen gerundet, dicht-stehend, gelb. Der Hut wird über 4 Zoll breit, das Fleisch des Schwammes ist gelb. In Wäldern. Marquart erklärt diesen Schwamm für eßbar; Büchner hatte, nachdem er einige rohe Stückchen verschluckt, ein unangenehmes Gefühl im Magen.

☞ Ag. Columbĕtta, Fr. In- und auswendig ganz weiß. Hut bis 3 Zoll breit, fleischig, eirund, dann ausgebreitet, zuerst kahl, später fein-seidenfaserig, sein Rand schon anfangs filzig; Plättchen ausgerandet, dicht-stehend, dünn, fast fein-gesägt; Stamm stark, bis 2 Zoll hoch, nicht hohl, gefurcht, fast kahl. Geruch und

Digitized by Google

Geſchmack faſt unmerklich. Zantedeschi und Fries nennen ihn eßbar. Sommer und Herbſt.

A 7) — Die Plättchen braun-röthlich, oder graulich, an der Schneide gewöhnlich zuletzt roth-braun- oder ſchwarz-gefleckt.

Ag. vaccīnus, Schäff. Hut 1 bis 2 Zoll breit, roth-braun, haarſchuppig, am eingerollten Rande filzig, anfangs gewölbt, dann flach mit erhabner Mitte; Plättchen an den Stamm gewachſen, weiß-braunröthlich; Stamm hohl, fein-faſerig. Herbſt.

☞ Ag. terrĕus, Fr. (A. Myomyces, Alb. et Schw.) Hut fleiſchig, dünn, weich, trocken, glockig, dann ausgebreitet mit erhabner Mitte, braun, oder grau, oder bläulich, fein-filzflockig, bis über 3 Zoll breit, oft am Rande ausgeſchweift; Plättchen fein-gekerbt, weiß-grau, mit einem Zähnchen am Stamme herablaufend; Stamm weißlich, mit anliegenden Fäſerchen, nicht hohl. Geruchlos. Marquart erklärt ihn für genießbar.

A 6) — Oberhaut des Hutes ſteif, weder haarig noch ſchmierig, bei trocknem Wetter zerreißt ſie in kahle Schuppen.

Ag. saponacĕus, Fr. (Ag. murīnus, Scop., madreporĕus, Batsch., lurĭdus und Myomyces, Pers.). Ein derber, nach Seife riechender Schwamm. Hut bis 4 Zoll breit, weiß, grau, gelb-grün, ſchwärzlich, aber nicht roth, ſein Fleiſch dagegen röthet ſich hier und da, wenn man ihn zerſchneidet; ſein Rand iſt von Anfang an kahl; Plättchen hakig-ausgerandet, nicht dicht-ſtehend, weiß in's Gelbliche oder Grünliche; Stamm weiß, kahl, zuweilen jedoch ſchwarz-flockig, nicht hohl.

A 6) — Hut anfangs fein-ſeidenfaſrig, bald jedoch kahl, ganz trocken, ohne Schuppen.

Ag. chrysentĕrus, Bull. In- und auswendig gelb. Hut mit einer Erhöhung in der Mitte, gegen 2 Zoll breit. Plättchen ſchmal, dicht-ſtehend, nicht an den Stamm gewachſen; Stamm nicht hohl, unten weiß-wollig.

Ag. sulfurĕus, Bull. Hut 3 Zoll breit, im Alter platt, ſchmutzig-ſchwefelgelb oder rothbräunlich; Plättchen ſchwefelgelb, ziemlich dick; Stamm 2 bis 4 Zoll hoch, geſtrichelt, lebhaft ſchwefelgelb. Riecht unangenehm, etwas jasminartig.

A 6) Maiſchwämme. — Hut fleiſchig, nicht zäh; Stamm nicht hohl. Die Oberfläche des Huts iſt bei allen, mit Ausnahme des Ag. Pomonä, tropfig-gefleckt oder hat bachartig ſich ſchlängelnde

Digitized by Google

Riesen. Diese im Frühling, meist truppweis, erscheinenden Schwämme schätzt man als Eßwaare sehr hoch. In Frankreich nennt man sie Mousserons. Im hohen Norden erscheinen sie erst im Sommer.

A 7) — Maischwämme mit blaß-weißen, bei Ag. albēllus rein-weißen Plättchen und weißen Samen.

☞ Der Pomona-Maischwamm, Ag. Pomōnä, Lenz. Der Hut ist 1 bis 3 Zoll breit, anfangs halb-kugelförmig, späterhin flacher, doch meist nicht ganz regelmäßig, sondern an verschiednen Stellen etwas eingedrückt, in der Mitte ist er ¼ bis ½ Zoll dick; er ist blaß-gelb, nie gefleckt, bei nicht ganz trocknem Wetter fettig anzufühlen, bei trocknem nicht rissig; sein Rand ist nach innen eingerollt, bei ganz jungen Exemplaren von sehr feinem Filze weiß gefärbt; sein Fleisch ist weiß, derb anzufühlen, aber doch sehr zart, und, so wie der Stamm, von etwas gewürzhaftem, angenehmen Geschmacke; die Oberhaut ist so fein, daß sie sich bei jüngeren Exemplaren nicht abziehen läßt. Plättchen blaß-weißlich, so zart daß sie bei der leisesten Berührung verletzt werden, sie sind 1 bis 3 Linien hoch, so dünn wie feines Papier, stehn dicht beisammen und sind von sehr verschiedener Länge; nach dem Stamme zu sind alle abgerundet, und die längsten erreichen ihn mit ihrer Spitze. Stamm ½ bis 2 Zoll hoch, ⅛ bis ¾ Zoll dick, walzenförmig, unten zuweilen verdickt oder verdünnt; seine untre Hälfte ist weiß oder gelblich-weiß, kahl, der obre Theil dagegen durch einen sehr feinen Filz rein-weiß gefärbt; er hat ein zartes, blaß-weißes Fleisch und ist nicht hohl. Bei Schnepfenthal wachsen diese Schwämme, welche ich roh und gekocht oft gegessen, im Frühling auf Grasplätzen am Fuße der Muschelkalk-Berge, im Fichtenwalde, theils einzeln, theils mehrere mit den Stämmen unten verwachsen, gewöhnlich so, daß sie einen größeren oder kleineren Kreis schließen.

☞ Der Huf-Maischwamm, Ag. gambōsus, Fries. Ganz weiß-gelb. Hut gewölbt, dann flach, wellig-gebogen, bis spannenbreit, feucht, kahl, gefleckt, zuletzt rissig, anfangs am eingerollten Rande und der Spitze des starken, allerwärts gleich-dicken Stammes fein-flockig; Plättchen ausgerandet, mit einem Zahne am Stamme befestigt, bauchig, dichtstehend. Auf Grasplätzen. Eßbar.

☞ Der Weiße Maischwamm, Ag. albēllus, Dec. (Ag. pallīdus, Schäff.). Hut 2 bis 3 Zoll breit, kegelförmig, späterhin

ausgebreitet, im frischen Zustande weiß, nicht gelblich, er ist kahl, feucht, getropft-schuppig, mit dünnem, nacktem Rande; die Plättchen verdünnen sich nach dem Stamme zu gleichmäßig und heften sich ohne Zahn an ihn, sie stehn dicht und sind nach dem Hutrande zu breiter; der Stamm ist eirund-knollig, fein-faserig-gestreift. In Laubwäldern. Eßbar.

A 7) Maischwämme mit anfangs weißen oder weißlichen, später aber roth-bräunlichen oder rußfarbnen Plättchen; Samen schmutzig-weiß.

Der Stark-riechende Maischwamm, Ag. graveölens, Pers. Hut etwa 2 Zoll breit, fast halb-kugelig, kahl, bei Trockenheit mit bachartigen Riefchen, am Rande glatt, seine Farbe ist rußig, in's Braune oder Braungelbe, auch weißlich, gefleckt ist er nicht; Plättchen sich bogig mit dem Stamme verbindend, dicht-stehend, sehr dünn, weißlich, dann rußig; Stamm fest, überall von gleicher Dicke, fein-faserig. Im Gebüsch. Eßbar.

Der Getigerte Maischwamm, Ag. tigrīnus, Schäff. Hut kegelförmig-gewölbt, später ausgebreitet, unregelmäßig, feucht, kahl, weiß-grau, zuletzt schwarz-gefleckt, am Rande glatt; Plättchen mit einem herablaufenden Zahne an den Stamm geheftet, weiß, später rußfarb; Stamm stark, wie beduftet, gestreift, unten geschwollen. Im Nadelwald. Als eßbar weniger geschätzt.

A 6) — Hut derb, dann schwammig, glatt, kahl. Wachsen im Spätherbst.

Ag. melaleucus, Pers. Hut bis 3 Zoll breit, dünn, flach, schwärzlich oder braun oder grau; Plättchen rein-weiß; Stamm elastisch, weißlich mit fädigen Strichen. Wald.

Ag. albus, Fr. Ganz weiß, der Hut zuweilen gelblich. Hut gewölbt, dann eingedrückt, 3 Zoll breit, der Rand erst eingerollt; Plättchen mit dem abgerundeten Ende an den Stamm geheftet, dicht-stehend, breit; Stamm allerwärts gleich-dick oder unten verdünnt, kahl. Riecht angenehm, schmeckt bitter.

Ag. personātus, Fr. Hut violet, purpurfarb, bläulich, weißlich, bis 4 Zoll breit, feucht, der Rand zuerst eingewickelt, zottig und beduftet; Plättchen gerundet, nicht an den Stamm gewachsen, breit, weißlich, violetlich, bräunlich; Stamm dick, nicht hohl, zottig. Fast geruchlos. In Wäldern und Feldern.

A 5) Clitocȳbe. — Weder Hülle noch Ring. Stamm inwendig

Digitized by Google

von schwammiger Masse, auswendig von festerer faseriger; Rand des Hutes eingerollt; an der erweiterten Spitze des Stammes sind die hinten spitzig-verdünnten Plättchen angewachsen oder laufen daran herab. Diese etwas zähen Schwämme wachsen an der Erde.

A 6) — Hut fleischig, bei Trockenheit seidenartig-schimmernd, die Farbe nicht verändernd oder blasser werdend; Fleisch fest, nicht wässerig und nicht in Plättchen zerreißbar.

A 7) — Hut erst gewölbt, dann flach oder eingedrückt; Plättchen an den Stamm gewachsen und gleichmäßig an ihm herablaufend. Sie wachsen einzeln.

☞ Ag. nebulāris, Batsch. Hut bis 5 Zoll breit, glatt, anfangs grau-bedustet, grau oder weißlich, sein Fleisch weiß; Plättchen bogig, dicht-stehend, weiß, blaß werdend; Stamm faserig-gestreift, weißlich-grau, nicht hohl, bis 3 Zoll hoch und 1 Zoll dick. Geruch schwach. Herbst. Rabenhorst und Staude nennen ihn eßbar.

☞ Der Anis-Blätterschwamm, Ag. odōrus, Bull. Hat einen deutlichen Anisgeruch. Der Hut ist ½ bis 2¼ Zoll breit, hell-graugrün, weiß-bedustet, in der Mitte gewöhnlich in's Bräunliche fallend, sein Fleisch ist 1 bis 1½ Linien dick, wie die Oberfläche des Huts gefärbt, zart; Plättchen eben so gefärbt, von verschiedner Länge, die kürzeren hinten rund-abgeschnitten; Stamm 1 bis 2 Zoll lang, kahl, blaß-gelblichweiß, oben weiß-bedustet, unten ist er oft dicker und weiß-filzig. Sommer und Herbst in Wäldern. Persoon und Pollini nennen ihn eßbar. Auch ich habe ihn roh und gekocht durch mehrfache eigne und durch Andrer Erfahrung eßbar befunden.

Ag. candĭcans, Pers. Ganz weiß. Hut glatt, mit weißem Seidenglanze, kaum zollbreit; Stamm glatt, wachsartig, glänzend, fast hohl. Im Walde an feuchten Stellen.

Ag. dealbātus, Sow. Ganz weiß. Hut glatt, kahl, etwas glänzend, 1 bis 2 Zoll breit; Stamm nicht hohl, ganz faserig, dünn, allerwärts gleich-dick. Auf Grasplätzen.

☞ Ag. opipărus, Fries. Hut bis 4 Zoll breit, rosenroth oder röthlich-gelb oder fahl-gelb, in der Mitte anfangs mit faserigem Ueberzug, Rand abwärts gebogen; sein Fleisch bis auf 2 oder 3 Linien unter der Oberhaut rosenroth, weiter hinab weiß. Plättchen weiß, aderig-verbunden; Stamm 2 bis 3 Zoll lang, bis

Digitized by Google

¾ Zoll dick, nicht hohl, inwendig weiß, auswendig weiß, in der Mitte mit braunen Schüppchen, oben mit weißen. In Nadelwäldern. Riecht und schmeckt angenehm. Fries und Rabenhorst erklären ihn für eßbar.

A 7) — Hut nach dem Rande zu verdünnt, zuletzt trichterförmig oder doch mit tiefer Grube in der Mitte; Plättchen weit- und gleichmäßig- am Stamme herablaufend.

Ag. infundibuliförmis, Schäff. (A. gibbus, Pers., squamulōsus, Pers.). Hut anfangs gewölbt mit einem Buckel in der Mitte oder gleich tief-trichterförmig, roth-bräunlich oder gelb, zuletzt auch weiß, 1 bis 4 Zoll breit, mit trockner, glatter, seidenartig aussehender oder mit fein-schuppiger Oberfläche; Plättchen weiß; Stamm elastisch, unten verdickt und weiß-zottig. Hat einen eignen Geruch. In Wäldern.

☞ Ag. gilvus, Pers. (Ag. splendens, Pers.) Hut bis 4 Zoll breit, bräunlich, gelblich, blaß-röthlich, oft tropfig-gefleckt, fast trichterförmig oder in der Mitte nur eingedrückt, kahl, feucht; Stamm kahl, bis 3½ Zoll hoch und ½ Zoll dick, unten weiß-zottig und schwach verdickt, im Alter oft hohl; Plättchen sehr dicht-stehend, ästig, blaß-gelb oder weiß. In Nadelwäldern. Nach Pollini eßbar.

Ag. flaccĭdus, Sow. Hut bis 2 Zoll breit, gelb-bräunlich oder gelb, zuletzt oft bleich, er ist dünn, schlaff, glatt, in der Mitte vertieft und dann trichterförmig, der Rand breit-zurückgebogen; Plättchen dicht-stehend, bogig, gelblich; Stamm nicht hohl, unten zottig. Laubwald.

A 6) — Hut fleischig-häutig, bei Trockenheit die Farbe ändernd; Fleisch weich, wässerig.

A 7) — Hut becherförmig; Plättchen anfangs an den Stamm gewachsen, dann herablaufend.

Ag. suaveŏlens, Fr. Hut bis 1 Zoll breit, erst gewölbt, allmälig trichterförmig werdend, weißlich; Plättchen gedrängt, blaß; Stamm gegen 2 Zoll hoch, elastisch, nicht hohl, weißlich oder bräunlich, unten verdickt und zottig. Riecht nach Anis.

☞ Ag. cyathiförmis, Bull. Hut schwärzlich, graulich, gelblich, gelb-bräunlich, bis 3 Zoll breit, glatt, fast kahl, der lange, eingerollte Rand glatt; Plättchen schmutzig-weiß oder bräunlich; Stamm elastisch, nicht hohl, nach oben verdünnt, fein-faserig-netzaderig. Pollini und Marquart erklären ihn für eßbar.

Digitized by Google

A 7) — Hut in- und auswendig feucht, etwas fleiſchig, bei Trockenheit die Farbe verändernd, anfangs gewölbt, dann platt oder eingedrückt, kahl und glatt; Plättchen an den Stamm gewachſen, nicht oder nur mit einem Zähnchen herablaufend.

Ag. fragrans, Sow. Weißlich, nach Anis riechend. Hut 1 bis 2 Zoll breit; Plättchen faſt herablaufend, ziemlich dichtſtehend; Stamm elaſtiſch, kahl.

A 7) — Hut dünn, anfangs gewölbt, ſpäter oft mißgeſtaltet, mehr oder weniger fein-ſchuppig oder kleiig; Plättchen an den Stamm gewachſen, nicht oder nur mit einem Zähnchen herablaufend, breit, ziemlich dick, meiſt von einander entfernt und weiß-mehlig.

Ag. laccātus, Scop. Hut im Alter mehlig oder fein-ſchuppig; ⅓ bis 1⅓ Zoll breit; Plättchen dick, von einander entfernt; Stamm nicht hohl, zäh, lang. Die Farbe dieſes ſehr gemeinen Schwammes iſt (ſo wie ſeine Geſtalt) ſehr verſchieden: oft iſt er ganz dunkel-blau, oft fleiſch-röthlich, der Hut bei Trockenheit blaß-gelblich oder blaß-bräunlich; zuweilen iſt er gelb mit fleiſchfarbigen Plättchen.

A 5) Collybĭa. — Weder Hülle noch Ring. Stamm auswendig knorpelartig, unten wurzelartig-verlängert; Hut, mit Ausnahme des A. fusĭpes, nicht gar fleiſchig, ſein Rand anfangs eingerollt; Plättchen nicht am Stamme herablaufend.

A 6) — Stamm gefurcht oder faſerig-geſtreift, bei Ag. longĭpes ſammethaarig.

Ag. radicātus, Relhan. Hut kahl, runzlig, ſchmierig, grau, weißlich, bräunlich, rußig, grünlich, in der Mitte erhaben, 1 bis 5 Zoll breit; Plättchen weiß; Stamm bis 6 Zoll hoch, nicht hohl, ſteif, kahl, zuletzt gefurcht. Häufig an faulenden Baumſtämmen.

Ag. longĭpes, Bull. (A. pudens, Pers.). Eben ſo, aber der Hut trocken und meiſt, wenigſtens am Rande, ſammethaarig, der Stamm ſammethaarig.

☞ Der Spindelſchwamm, Ag. fusĭpes, Bull. Zäh. Hut fleiſchig, kahl, glatt oder riſſig, roth-bräunlich, bis 5 Zoll breit; Plättchen aderig- mit einander verbunden, anfangs weiß, dann rothbräunlich; Stamm bis 5 Zoll hoch, bräunlich, gefurcht, angeſchwollen, meiſt gedreht, zuletzt kahl. An faulenden Baumſtämmen. Allioni, Pollini und Perſoon nennen ihn eßbar.

Digitized by Google

Ag. butyracĕus, Bull. Hut weich, glatt, kahl, feucht, braun, auch weiß oder anders gefärbt, in der Mitte erhaben, 2 bis 3 Zoll breit; Plättchen fein gekerbt, weiß; Stamm bis 3 Zoll hoch, kegelförmig, gestreift, dunkel-roth-braun, unten filzig. In Wäldern.

A 6) — Stamm dünn, allerwärts gleich-dick, glatt, sammethaarig, flockig, oder beduftet.

Ag. velutĭpes, Curt. Hut bis 3 Zoll breit, braun-gelb, kahl, schmierig; Plättchen entfernt von einander, gelblich; Stamm bis 3 Zoll hoch, nicht hohl, sammethaarig, schwärzlich-braun. An Baumstrünken oft massenweis, im Spätherbst, den ganzen Winter über bleibend.

Ag. conigĕnus, Pers. Hut 2 bis 8 Linien breit, kahl, meist mit erhabner Mitte, gelblich oder weißlich; Plättchen bleich, dicht-stehend, den Stamm nicht berührend; Stamm zäh, wie staubig, mit borsten-faseriger Wurzel. Ein kleines, an faulenden Zapfen oder Nadeln der Nadelbäume wachsendes Schwämmchen.

A 6) — Stamm dünn, nicht deutlich gefurcht, nirgends verdickt, hohl, nackt, und, mit Ausnahme des Unterendes, kahl.

☞ Der Nagelschwamm, Ag. esculēntus, Wulfen. Hut sehr dünn, durchscheinend, blaß-gelb-bräunlich, anfangs gewölbt, später flach mit einer kleinen Erhöhung in der Mitte, kahl, ⅓ bis ¾ Zoll breit; Plättchen weißlich, nicht dicht-stehend, an den Stamm gewachsen; Stamm 1 bis 1½ Zoll hoch, ½ bis 1½ Linien dick, blaß-gelblich. Dieses Schwämmchen wächst im ersten Frühling häufig in Wäldern und auf Triften, ist eßbar, schmeckt etwas bitter. Trattinnick sagt, daß in Kärnthen ganze Körbe voll zu Markte gebracht werden. Ich habe ihn roh und gekocht gegessen. — Zantedeschi sagt, „er werde zwar in Brixen gegessen, errege aber oft schlimme Zufälle.“ Er mag wohl leicht mit andren kleinen Schwämmen verwechselt werden.

Ag. collīnus, Scopoli. Hut bis 1 Zoll breit, blaß, kahl, trocken glänzend, am Rande gestreift; Plättchen blaßweiß; Stamm bis 4 Zoll hoch, steif, röhrig, wie der Hut gefärbt, unten etwas haarig. Auf trocknen Grasplätzen an Hügeln.

Ag. dryophĭlus, Bull. Hut bis 1½ Zoll breit, ziemlich flach und eingedrückt, glatt, kahl, roth-braun, gelblich, bleifarb, weiß; Plättchen dicht-stehend, schmal, bogig- den Stamm erreichend,

Digitized by Google

weiß oder bleich. Stamm roth-bräunlich oder gelblich. Frühling bis Herbst.

A 5) Mycēna. — Weder Hülle noch Ring. Stamm hohl, knorplig; Hut häutig-dünn, mehr oder weniger gestreift, anfangs glockig und mit seinem geraden Rande an den Stamm gedrückt; Plättchen nicht herablaufend, oder nur mit einem Zahne.

Ag. purus, Pers. Riecht nach Rettig. Hut 1 bis 3 Zoll breit, kahl, rosa, lila, bläulich, gelb, weiß; Plättchen buchtig- an den Stamm geheftet, sehr breit, netzartig-verbunden, blasser als die Oberfläche des Huts; Stamm steif, glatt, unten zottig.

Ag. galericulātus, Scop. Hut bis 9 Linien breit, an der erhabenen Mitte gestreift, trocken, kahl, meist grau oder braun; Plättchen an den Stamm gewachsen, mit einem herablaufenden Zahne, aderig-verbunden, weißlich und fleischroth; Stamm steif, glatt, wie polirt, kahl, unten filzig und wurzelartig-verlängert, von verschiedner Farbe. An faulem Holze, meist massenweis.

Ag. polygrämmus, Bull. Ist braun, grau, gelblich, bläulich, oder weiß. Hut trocken, gestreift, ½ Zoll breit; Plättchen hinten verdünnt, weißlich oder fleischröthlich; Stamm steif, zäh, der ganzen Länge nach gefurcht-gestreift, glänzend, unten borstig und wurzelartig-verlängert.

Ag. alcalīnus, Fr. Hat einen stechenden Geruch und unangenehmen Geschmack, ist steif und zerbrechlich. Hut bis 9 Linien breit, nackt, tief-gefurcht, feucht, bei Trockenheit glänzend, aschgrau, auch roth-bräunlich, gelb-bläulich, bleich; Plättchen weiß-grau-bläulich; Stamm verschieden gefärbt, fast schlüpfrig, glänzend, kahl, unten zottig.

Ag. galŏpus, Schrad. Hut schwärzlich, aschgrau, weiß u. s. w.; Plättchen weiß-grau-bläulich; Stamm schlank, mit weißer Milch erfüllt, unten wurzelartig-verlängert.

Ag. vulgāris, Pers. Hut bis 6 Linien breit, braun, aschgrau, oder weißlich, gewölbt, dann eingedrückt, mit einer dunkelfarbigen Warze, schmierig; Plättchen weiß; Stamm schmierig, aschgrau, mit fein-faseriger Wurzel. Im Nadelwald.

A 5) Omphalĭa. — Weder Hülle noch Ring. Hut meist häutig-dünn. Stamm knorplig, hohl; Plättchen ächt-herablaufend.

Ag. umbellĭfer, L. (Ag. ericetōrum, Fr.). Hut ⅓ Zoll und drüber breit, zerbrechlich, glatt, seidenartig, am Rande gekerbt,

Digitized by Google

gelb, grün, grau, braun, weißlich; Plättchen weißlich oder gelblich, weit von einander stehend, dreieckig; Stamm wie der Hut gefärbt, unten flaumhaarig.

A 4) Pleurōpus (Excentrĭcus, Pleurōtus). — Der Stamm ist nie knorplig, steht nicht unter der Mitte des Huts, oder steht ganz an der Seite desselben, oder fehlt. Sie wachsen in der Regel an krankem oder faulem Holze, und der Hut sitzt zuweilen mit seiner Mitte auf dem Stamme, wenn dieser senkrecht steht. (Andrerseits findet sich auch zuweilen bei Schwämmen, deren Hut eigentlich mit seiner Mitte auf dem Stamme sitzen sollte, der Hut außer der Mitte aufgesetzt, wenn ihr Stamm zufällig [z. B. an steilen Abhängen] schief steht). — Bei den vier jetzt folgenden Schwämmen steht der Stamm an der Seite des Huts, es läuft jedoch ein Stückchen Rand vom Hute um ihn herum.

☞ Ag. lignatĭlis, Fr. Hut bis 2 Zoll breit, ziemlich flach, derb, schmutzig-weißlich, etwas zottig; Plättchen rein-weiß, dichtstehend; Stamm gebogen, erst im Alter hohl, unten zottig. Wird nach Zantedeschi in Brixen gegessen.

Ag. dryĭnus, Pers. Hut derb, fast kahl oder filzig, weißlich oder graulich, meist mit braunen oder schwärzlichen Schuppen, 2 bis 4 Zoll breit; Plättchen weiß oder gelblich, herablaufend; Stamm stark, mit zerrissenem Ringe.

☞ Ag. ulmarĭus, Bull. Hut gegen 5 Zoll breit, fleischig, derb, gewölbt, später flach, kahl, blaß-gelb, öfters bläulich-marmorirt, feucht; Plättchen weißlich, an den Stamm geheftet, ausgerandet oder gerundet, breit, ziemlich dicht-stehend; Stamm 2 bis 3 Zoll lang, etwa 1 Zoll dick, bleich, elastisch, unten oder überall zottig. Er wächst im Herbste an verschiednen Laubholzstämmen, einzeln oder büschelweis. Persoon erklärt ihn für eßbar.

☞ Der Drehling, Ag. ostreātus, Jacq. Die Hüte wachsen massenweis über einander liegend, sind fleischig, weich, kahl, grau-braun oder braun, ½ bis 2 Zoll breit; hat jeder Hut einen Stamm, so ist dieser kurz, oft fehlt er; die Plättchen laufen bis zur Stelle, wo der Hut hervorkommt, herab, sind vorn und hinten zugespitzt, übrigens weiß, hinten meist mit einander verwachsen. Im Herbst findet man ihn an Laubbäumen. Er gibt eine reichliche Nahrung und wird von Alters her viel gegessen.

☞ Ag. salĭgnus, Pers. Dem vorigen ähnlich, bildet aber

Digitized by Google

keine zusammenhängende Massen, wiewohl oft viele neben einander stehn. Der Hut ist gegen 4 bis 6 Zoll breit, blaß-gelb oder schwarz-grau; die Plättchen sind weißlich und laufen am Stamme herab, sind wie ausgenagt, zuweilen ästig, aber hinten nicht mit einander verwachsen. Stamm kurz, weiß-filzig, fehlt zuweilen. Im Herbste an Weiden und andren Laubbäumen. Persoon hält ihn für eßbar.

A 3) Hyporrhodĭus. — Samen rosa oder doch röthlich. Kein Ring.

A 4) Volvarĭa. — Es ist eine Hülle da; die Plättchen sind bauchig, weiß-röthlich, berühren den Stamm nicht.

☞ Der Seidenschwamm, Ag. bombycĭnus, Schäff. Hut seidenhaarig, weiß, 3 bis 7 Zoll breit, anfangs glockenförmig; Stamm 3 bis 6 Zoll hoch, kahl, nicht hohl, weiß. Der Schwamm hat eine gelbliche Hülle, welche, wenn er erwachsen ist, als eine weite Scheide den unteren Theil des Stammes umfaßt und große Fetzen auf dem Hute zurückläßt. Er wächst im Sommer am Fuße der Bäume. Micheli zählt ihn zu den eßbaren.

☞ Ag. speciōsus, Fr. Hut fleischig, weich, kahl, glatt, schmierig, weiß-grau, 3 bis 5 Zoll breit, anfangs glockig; der nicht hohle Stamm und die Hülle weißlich und zottig. Auf Schutt und Mist. Micheli nennt ihn eßbar, Fries verdächtig.

A 4) Plutĕus. — Weder Hülle noch Ring. Plättchen gerundet, berühren den Stamm nicht.

Ag. Plutĕus, Batsch. (Ag. cervīnus, Schäff.). Hut fleischig, glockig, glatt, anfangs kahl, später mit feinen Fäserchen oder Schüppchen bedeckt, am Rande nackt, 3 bis 5 Zoll breit, rußfarb; Plättchen weiß-fleischroth; Stamm nicht hohl, weiß mit schwarzen Fäserchen.

A 4) Clitopĭlus. — Hut fleischig, glatt, trocken; Plättchen hinten schmal und am Stamme herablaufend; der Stamm oben allmälig erweitert und in den Hut übergehend.

☞ Der Musseron, Ag. Prunŭlus, Scop. (Ag. albĕllus, Schäff.). Der Hut steht sehr selten gerade mit seiner Mitte auf dem Stamme, seine Oberfläche ist anfangs gewölbt, dann flach, der äußerste Rand jederzeit nach unten umgebogen; der Umfang des Hutes ist selten regelmäßig abgerundet, sondern mehr oder weniger buchtig; die Oberfläche ist einfarbig-blaß-weiß, wie feines, trocknes Waschleder anzufühlen, bei feuchtem Wetter etwas fettig; er hat

Digitized by Google

½ bis 3 Zoll Durchmeſſer, aber die Dicke ſeines Fleiſches beträgt nach dem Rande zu kaum 1 Linie, nach dem Stamme zu 2 bis 3; ſein Fleiſch iſt weiß, zart, die Oberhaut ſehr fein. Der Geſchmack des rohen Fleiſches iſt wenig ſäuerlich und ſeinem Geruche ähnlich, welcher angenehm iſt, mit dem des friſchen Mehles verglichen wird, und den Schwamm, wenn man ihn einmal kennt, leicht unterſcheiden läßt. Die Plättchen ſind anfangs weiß, laufen aber bald durch die Farbe der Samen blaß-roſa an, worauf man beim Sammeln dieſes Schwammes genau zu achten hat; ſie ſind übrigens an Länge ſehr verſchieden, die längſten laufen am Hutrande und Stamme ſpitzig zu und am letzteren noch eine Strecke herab, die kürzeren ſind nach dem Stamme zu etwas weniger ſpitz. Die Dicke der Plättchenſchicht kommt etwa der Dicke des Hutfleiſches gleich. Die Plättchen ſtehn nicht ganz dicht beiſammen. Ihre Samen ſind blaß-roſa. Der Stamm iſt ½ bis 1½ Zoll lang, 3 bis 5 Linien dick, erweitert ſich oben allmälig in den Hut, ſteigt faſt immer etwas ſchief empor, iſt blaß-weiß und unten, oft auch ganz, mit feinem, rein-weißem Filze bekleidet; er iſt nicht hohl, ſein Fleiſch ziemlich derb, faſtig, matt-weiß, läßt ſich in Längsfaſern zerreißen. Dieſer Muſſeron wächſt im Herbſte häufig in Wäldern an der Erde, gilt in und außer Deutſchland für wohlſchmeckend und geſund, auch kann ich ihn aus vielfacher eigner Erfahrung als eßbar und gut bezeichnen. — Es iſt noch zu bemerken, daß man auch die ſchon oben angeführten Maiſchwämme Muſſerons nennt.

A 4) Leptonĭa. — Hut faſt hautdünn, anfangs glockig, ſeine Oberfläche anfangs faſerig oder kleinſchuppig; Plättchen den Stamm berührend; Stamm knorplig, glatt.

Ag. euchrus, Fr. Hut 1 Zoll breit, etwas fleiſchig, gewölbt, fein-ſchuppig-faſerig, violet; Plättchen violet, bauchig, ihre Schneide dunkler und ohne Einſchnitte, ſie ſind nur leicht an den Stamm geheftet; Stamm kahl, nicht hohl, violet, zäh. An Haſel- und Erlſtöcken.

A 4) Nolanĕa. — Hut faſt hautdünn, anfangs glockenförmig, nicht faſerig oder ſchuppig; Stamm hohl, knorplig.

Ag. pascŭus, Pers. Hut glockig, ruß-ſchwarz-braun, gelblich, ½ bis 1½ Zoll breit; Plättchen kaum an den Stamm gewachſen, ſchmutzig-fleiſchfarb. Stamm bis 3 Zoll hoch. In Wäldern, auf Triften.

Digitized by Google

A 3) Dermīnus. — Samen gelb-braun oder braun-gelb, beim Stockschwamm dunkel-purpurbraun.

A 4) Pholiōta. — Stamm central, hat einen Ring. Keine Hülle. Plättchen dicht beisammen, den Stamm erreichend.

Ag. præcox, Pers. Hut fleischig, glatt, weiß-gelblich oder braun-gelblich, etwa 2 Zoll breit; Plättchen an den Stamm geheftet, heller- oder dunkler-bräunlich oder gelblich; Stamm kahl, weiß, 2 bis 3 Zoll lang. Frühling und Sommer auf Grasplätzen. Nach Pollini gilt er in Italien für nicht-eßbar.

Ag. aurivēllus, Batsch. Hut bis 4 Zoll breit, rostgelb, fleischig, anfangs glockig, dann gewölbt und bucklig, mit dunkleren, angedrückten Schuppen, fast schmierig; Plättchen bogig- an den Stamm geheftet, anfangs weiß oder strohgelb, später düster rostfarb, zuletzt braun; Stamm bis 4 Zoll hoch, allerwärts ziemlich gleichdick, nicht hohl, krumm, mit angedrückten, flockigen, rostbraunen Schüppchen besetzt. An Laubholz. Nach Büchner's Versuchen erregt er Ekel und Erbrechen.

Vg. squarrōsus, Müller (A. floccōsus, Schäff.). Hut fleischig, gewölbt, zuletzt auch flach, rostgelb, mit vielen dunkleren, zurückgerollten Schuppen besetzt, bis 5 Zoll breit, mit gelbem Fleische; der Stamm hat die Farbe und Schuppen des Hutes, ist unten verdünnt, nicht hohl; Plättchen fast herablaufend, dicht-stehend, schmal, bleich-olivenfarb, später rostfarb. An und bei Baumstrünken büschelweis. Nicht genießbar.

Ag. adipōsus, Fr. Der bis 6 Zoll breite, derbe, gewölbte, dann flache Hut und der fast knollige, nicht hohle Stamm sind gelb, schmierig, und haben oberflächliche, trennbare, kreisartig-gestellte, sparrige, dunklere Schuppen; Plättchen an den Stamm gewachsen, breit, rostgelb. An Buchenstämmen büschelweis.

Ag. tuberculōsus, Schäff. Hut fleischig, gewölbt, später auch flach, gelb, mit angedrückten Schuppen, 1 bis 2 Zoll breit; Plättchen gelb, später rostfarb, gezähnelt; Stamm hohl, gekrümmt, gelb, unten knollig. An faulem Holze.

Der Stockschwamm, Ag. mutabĭlis, Schäff. Der Hut ist ½ bis 2½ Zoll breit, fühlt sich bei feuchter Luft fettig, bei anhaltend trockner trocken an, ist glatt und kahl; seine Farbe ist bald heller- bald dunkler-blaß-gelblich-braun, oder dunkel-braun, gewöhnlich ist seine Mitte heller und nach dem Rande zu wird er

dunkler. Wenn der Schwamm, wie Dies häufig der Fall ist, dichte Büschel bildet, so sind die untersten Hüte zum Theil oder ganz von den Samen der darüber liegenden dunkel-purpurbraun gefärbt; der Hut ist gewölbt, öfters auch unregelmäßig gebogen, sein Fleisch ist in der Mitte 2 bis 4 Linien dick, wird aber gegen den Rand hin ganz dünn, es ist matt-weiß, hat einen nicht unangenehmen Geschmack und obstartigen Geruch. Die Plättchen sind von ungleicher Länge, die längsten mit dem Stamme verwachsen, ihre Farbe ist gelblich-weiß, später gelblich-braun. Der Stamm ist ½ bis 2½ Zoll lang, 2 bis 4 Linien dick, gewöhnlich gekrümmt, seine Farbe braun, meist nach unten zu dunkler; bis an den Ring ist er mit feinen, häutigen Schüppchen besetzt. Etwa 2 bis 4 Linien unter dem Hute steht der flockige, anfangs weißliche, später braune Ring. Vom Hute bis fast zum Ringe laufen am Stamme feine Streifen, als Fortsetzung der Plättchen, herab. Inwendig ist der Stamm blasser gefärbt als auswendig und wird bald hohl. Der Stockschwamm wächst im Sommer und Herbste, mitunter auch schon im Frühjahr, oft in Unzahl, an moderndem Laubholze, vorzüglich Buchen und Erlen. Legt man Stämme der zwei letztgenannten Bäume an einen feuchten Ort und hält sie immer etwas feucht, so kann man reichliche Ernten halten, im Keller selbst zur Winterszeit. Er ist eßbar und wird an vielen Orten verspeist. Ich habe oft davon gegessen. Der Stamm ist zäh und wird weggeworfen. Um den Schwamm nicht mit schlechten Arten zu verwechseln, sehe man auf den obstartigen Geruch, den fettig sich anfühlenden Hut, die Schüppchen am Stamme, den Ring. Auch den weiter oben schon angeführten Hallimasch, Ag. mellĕus, nennt man zuweilen Stockschwamm.

A4) Inocȳbe. — Weder Ring noch Hülle; Hut trocken, seidenhaarig oder feinschuppig. Stamm central, fleischig, seine Oberfläche faserig oder feinschuppig; Plättchen bauchig, dicht-beisammen.

Ag. rimōsus, Bull. Hut fleischig, dünn, glockig, gelb oder braun, seidenfasrig, mit Längsritzen, 1 bis 2 Zoll breit; Plättchen nicht an den Stamm gewachsen, weißlich, später braun; Stamm nicht hohl, ziemlich kahl, dünn, 1 bis 2 Zoll lang, am Unterende knollig. In Wäldern. Dieser Schwamm gilt in den Ländern, wo Schwämme gegessen werden, für giftig. Balbi führt ein Beispiel an, wo eine Familie in Turin durch ihn vergiftet

Digitized by Google

wurde. Ein von Krombholz mit ihm gefüttertes Meerschweinchen starb unter den Erscheinungen, welche heftig wirkende Giftschwämme hervorzubringen pflegen; Sanitätsrath Staude in Koburg beobachtete an 3 Leuten, die von dem Schwamme genossen, sehr schwere Erkrankung; ein Hund, der von demselben Gerichte gegessen, starb.

Ag. geophȳllus, Sow. Hut glatt (selten rissig), seidenfasrig, etwas fleischig, kegelförmig, später ausgebreitet, ½ Zoll und drüber breit, weiß, lila, bräunlich, ziegelfarb, gelblich, fein Fleisch weiß; Plättchen an den Stamm geheftet, später erdfarb; Stamm weiß mit einem Schleier. In Wäldern.

A 4) Hebelōma. — Weder Ring noch Hülle. Hut bei feuchter Witterung klebrig. Stamm central, fleischig, faserig-schuppig, jung nicht hohl; Plättchen dicht-stehend, nicht an den Stamm gewachsen, in der Jugend oft Wassertröpfchen tragend.

☞ Ag. truncātus, Schäff. Hut bis 3 Zoll breit, wellig-gebogen, glatt, fuchsröthlich, fein Fleisch dick, derb, etwas süßlich riechend; Plättchen erst weiß und fleischfarb, später braun; Stamm gegen 1 Zoll hoch, bis 5 Linien dick, weiß. In Laubwald. Nach Zantedeschi eßbar.

Der Ekelschwamm, Ag. fastibĭlis, Pers. Hut bleich-gelb, weißlich, oder braun, derb, gewölbt, später flach, ausgeschweift, schmierig, kahl, 1 bis 2 Zoll breit; Plättchen an der Schneide fein-gekerbt, etwas entfernt von einander, blaß weiß, zuletzt zimmtfarb; Stamm fest, weiß, faserig-schuppig, anfangs mit einem Schleier, zuletzt hohl, und in die Höhlung hängt ein Stück Hutfleisch frei herab, bis 3 Zoll hoch. Riecht und schmeckt nicht angenehm. In Wäldern. Pollini erklärt ihn für giftig. Sanitätsrath Staude in Koburg beobachtete an 2 Leuten schwere, durch seinen Genuß bewirkte Zufälle.

Ag. crustuliniförmis, Bull. Eben so, aber von Anfang an kein Schleier, die Plättchen stärker gekerbt, Tröpfchen tragend, die bei trockner Witterung verschwinden und braune Punkte hinterlassen; Stamm nicht hohl. Riecht und schmeckt noch stärker, und ist nach Staude's Erfahrungen eben so giftig.

A 4) Flammüla. — Weder Ring noch Hülle; kein Schleier oder ein sehr vergänglicher; Stamm central, fleischig; Hut fleischig, gewölbt, sein Rand eingerollt. Plättchen ohne Bucht an den Stamm gewachsen, ihre Schneide meist ganzrandig.

Digitized by Google

Ag. flavĭdus, Schäff. Hut 1 bis 3 Zoll breit, glatt, feucht, gelb mit gelbem Fleiſche; Plättchen erſt weiß, dann gelb, endlich roſtbraun; Stamm ziemlich hohl, faſerig, gelb, ſpäter roſtbraun. Im Wald. Pollini ſagt, er werde nicht gegeſſen.

Ag. sapinĕus, Fr. Hut 1 bis 4 Zoll breit, feinſchuppig, ſpäter riſſig, in der Mitte orangefarb und glanzlos, am Rand goldgelb und glänzend, ſein Fleiſch gelblich; Plättchen goldgelb, ſpäter faſt zimmtbraun; Stamm bis 2 Zoll hoch, gefurcht, nicht faſerig, gelblich, beim Druck braun werdend. Im Nadelwald.

A 4) Naucorĭa. Weder Hülle, noch Ring, noch deutlicher Schleier. Stamm central, knorpelig, inwendig hohl oder ſchwammig-ausgefüllt. Hut zuletzt flach. Kleine Schwämme.

Ag. conspērsus, Pers. Hut bis 1 Zoll breit, geſtreift, kleiig-ſchuppig, braun oder ocherfarb; Plättchen zimmtbraun; Stamm dünn, bis 1½ Zoll hoch, oben faſerig-ſchuppig, wie der Hut gefärbt. Im Wald, auf Grasplätzen.

Ag. escharoĭdes, Fr. Hut bis 5 Linien breit, kleinſchuppig, bräunlich-blaß; Plättchen bauchig, blaß-thonfarbig oder zimmtbraun; Stamm bis 1½ Zoll hoch, gebogen, angedrückt-faſerig, wie der Hut gefärbt. Wald.

A 4) Galĕra. — Weder Hülle noch Ring; Schleier fehlend oder vergänglich; Stamm central, knorplig, ſchlank, hohl; Hut glockenförmig, im feuchten Zuſtande geſtreift. Kleine Schwämme.

Ag. tener, Schäff. Hut faſt häutig, etwa ½ Zoll hoch, feucht roſtfarb, trocken bleicher; Plättchen an den Stamm gewachſen, zimmtfarb; Stamm zerbrechlich, 3 bis 4 Zoll lang, ziemlich glänzend, wie der Hut gefärbt. Bei Miſt und an Baumſtrünken.

Ag. hypnōrum, Batsch. Hut bis 6 Linien breit, glockig, kahl, feucht geſtreift, gelblich; Plättchen an den Stamm gewachſen, breit, gelblich, zuletzt zimmtfarb; Stamm dünn, gebogen, lang, wie der Hut gefärbt, an ſeiner Spitze duftig. Zwiſchen Moos.

A 4) Crepidōtus. — Der Stamm ſteht außer der Mitte des Huts oder ganz an deſſen Seite. Weder Hülle noch Ring; kein deutlicher Schleier.

Ag. mollis, Schäff. Hut faſt gallertartig, ſchlaff, glatt, kahl, 1 bis 3 Zoll breit, bleich, graulich; Plättchen dicht-ſtehend,

Digitized by Google

lineal, weißlich, ſpäter wäſſerig-zimmtfarb; der Stamm fehlt beinah. An Laub- und Nadelbäumen.

Ag. variabĭlis, Pers. Klein. Hut häutig-dünn, ſeidenfilzig, weiß; Plättchen weißlich, dann roth, endlich roſtfarb. An Holz, namentlich an Weiden.

Ag. deplŭens, Batsch. Klein. Hut faſt muſchelförmig-zurückgebogen, röthlich-grau, bei trocknem Wetter weißlich, an ſeiner Baſis weiß-filzig; Plättchen dicht-ſtehend, grau, dann rothbräunlich.

A 3) Pratēlla. — Stamm central. Samen purpurſchwarz oder ſchwarz-braun.

A 4) Pſalliōta. — Es iſt ein Ring vorhanden, aber keine Hülle.

A 5) Lepiotidēa. — Plättchen durchaus nicht an den Stamm gewachſen.

Der Champignon, Ag. campēstris, L. (Gugemuke, Feldſchwamm, Feldblätterſchwamm, Ag. edūlis, Bull., arvēnsis, Schäff., pratēnsis, Scop., pratēnsis, Schäff., sylvatĭcus, Schäff., vaporarĭus, Otto, cretacĕus, Fr.). Dieſer allgemein bekannte und als Speiſe von Alters her ſehr beliebte Schwamm kann nicht leicht mit andern verwechſelt werden, wenn man beim Einſammeln für die Küche auf folgende Merkmale achtet: Hut und Stamm haben ein ſchönes, weißes, zuweilen röthlich- oder bräunlich-anlaufendes (weder ſchwammig-weiches noch zähes) Fleiſch, deſſen ſchwacher Geruch angenehm, der Geſchmack lieblich und faſt nußartig iſt; der Stamm iſt weiß, hat einen Ring, keine Hülle; die Plättchen berühren den Stamm kaum mit der Spitze, oder gar nicht, ſind anfangs weiß, dann roſa, endlich ſchwärzlich-braun; die Farbe des Huts iſt weiß, bräunlich, gelblich, er iſt nicht ſchmierig. Am meiſten ſehe man auf das weiße Fleiſch, den weißen Stamm mit weißem Ringe und das Roſenroth der Plättchen. — Der Hut des Champignons iſt in der erſten Jugend faſt kugelförmig, dann glockenförmig, dann flach-gewölbt und endlich zuweilen ganz flach, 1 bis 5 Zoll breit; ſeine Oberfläche iſt trocken, etwas ſeidenartig, glatt oder in kleine Schuppen getheilt, zuweilen bei erwachſenen Exemplaren von bachartigen Riſſen gefurcht; an Farbe iſt er meiſt rein-weiß, oft aber auch blaß-gelblich, bräunlich oder braun, ſelten blaß-grün-gelblich; das Fleiſch des Huts iſt rein-weiß, läuft zuweilen bräunlich oder röthlich an, iſt derb, aber doch zart, 1/6 bis 1/2 Zoll

Digitized by Google

dick. Die Plättchen stehen dicht, sind im ersten Anfang weiß, werden aber in der Regel schon, ehe der Schwamm sich mit seinem Rande vom Stamme entfernt, blaß-rosa, sind beim erwachsenen Schwamme roth-braun, beim absterbenden fast schwarz. Selten bleiben die Plättchen, bis der Schwamm erwachsen ist, weiß, und zwar geschieht Dies hauptsächlich bei einer in unsrer Gegend auf Sandboden im Nadelwalde wachsenden, großen, blaß-gelben Spielart, welche ebenfalls eßbar und gut, jedoch leichter mit andern Schwämmen zu verwechseln ist und in andren Gegenden mitunter schädlich befunden sein soll. Die Plättchen des Champignons berühren den Stamm kaum mit ihrer Spitze, oder gar nicht, und sind von verschiedner Länge. Der Stamm ist weiß, ½ bis über 2 Zoll lang, ¼ bis 1 Zoll dick, glatt, inwendig weiß, derb, nicht zäh, zuweilen hohl, gewöhnlich aber nicht. Der Ring ist weiß. Die Samen sind purpur-braun. — Der Champignon wächst Sommer und Herbst in fast ganz Europa an Waldrändern und auf Grasplätzen, am meisten aber auf freien Triften, besonders wo Pferde weiden; er erscheint auch in Reitbahnen, deren Boden mit Lohe beworfen und etwas feucht ist. In manchen Jahren ist er außerordentlich häufig, in andren kommt er nur sehr spärlich vor. Die bei Schnepfenthal bloß in der Ebne weidenden Kühe, Schafe, Pferde fressen ihn nicht; dagegen fressen unsre im Gebirge weidenden Kühe den Champignon der Gebirgswiesen gern, eben so den der Wiesen in der Ebne, wenn sie dort weiden. — Zum Genusse für Menschen sammelt man ihn am liebsten jung und säubert ihn dann nur von zufälligen Unreinigkeiten, erwachsen ist er aber immer auch noch sehr gut, so lange sein Fleisch noch frisch, wohlriechend, wohlschmeckend und nicht von Maden durchritten ist. Von erwachsenen wirft man die Plättchen und die Oberhaut des Hutes und Stammes weg. Auspressen darf man den Saft der Champignons vor der Zubereitung nicht, weil er einen lieblichen Geschmack hat. Die einfachste Art, den Champignon zuzubereiten, ist, ihn mit sehr wenig Wasser, etwas Salz und Butter oder Speck zu schmoren, wozu man geröstete Brod- und Kartoffelstückchen setzen kann. Man kann ihn übrigens auch in Fleischbrühe kochen, oder als Zuthat zu sehr verschiedenen Fleisch- und Eierspeisen benutzen. Um ihn aufzubewahren, dörrt man ihn am besten und stößt oder mahlt ihn dann zu Pulver. — In sehr vielen Städten ist der frische Champignon leicht und gut zu verkaufen und wird

Digitized by Google

daher von vielen Gärtnern in Miſtbeeten gezogen, welche im Freien oder in trocknen Kellern, oder in Gewächshäuſern ſtehn, und durch Breter, Strohmatten oder Fenſter vor zu großer Wärme und vor Froſt geſichert werden können. Vorſchriften dazu ſind folgende: 1) Man thut in die Miſtbeetkäſten 3 bis 6 Zoll hoch friſchen Pferdemiſt (oder Ziegen-, Schaf-, Eſelsmiſt), drückt ihn mäßig zuſammen, ſchützt ihn vor Näſſe und ſtarkem Zutritt der friſchen Luft, läßt ihn liegen, bis er ſich mit einem weißen, fadenförmigen Gewebe durchzieht, worauf man ihn etwa 1 bis 2 Zoll hoch mit guter Miſtbeeterde zudeckt und bei 10 bis 14 Grad Wärme zu erhalten ſucht. Zeigt ſich die aufgelegte Erde trocken, ſo wird ſie mäßig befeuchtet, wozu auch Miſtbrühe gut iſt. Gewöhnlich erzeugen ſich aus den genannten Fäden des Miſtes die Champignons von ſelbſt. Man kann aber auch von andren Gärtnern oder aus dem Freien ſich Erdballen verſchaffen, aus welchen ſchon Champignons gewachſen waren, und dieſe mit dem feinen Schwammfilz durchzogene ſogenannte Schwammbrut in den Miſt ſetzen. Auf die Jahreszeit kommt bei dieſer Anlage nichts an. Die Schwammbrut kann man an einem trocknen, luftigen, vor Sonnenſchein und Froſt geſchützten Orte lange aufheben. Um den Nachwuchs der Schwämme nicht zu ſtören, reißt man die entſtehenden nicht aus dem Beete heraus, ſondern ſchneidet ſie ab, und um die Erzeugung zu beleben, wirft man die bei der Zubereitung für die Küche übrigbleibenden Stückchen, vorzüglich aber die Plättchen, immer wieder auf die Beete, läßt auch von Zeit zu Zeit einzelne Schwämme auswachſen und auf dem Beete verfaulen. Zeigen ſich fremdartige Schwämme, ſo werden ſie mit einem Erdklumpen ausgehoben und weggeworfen. Will das Beet nicht mehr tragen, ſo legt man ein neues an und gibt ihm die Schwammbrut des alten. 2) Man miſcht 3 Theile Pferdemiſt mit 2 Theilen alter Gerberlohe und 1 Theil aus verfaulten Pflanzen entſtandner Erde und begießt das Gemenge mit Waſſer, worin Champignons gelegen haben.

A 5) Pholiotidēa. — Plättchen an den Stamm geheftet oder herablaufend.

☞ Ag. äruginōsus, Curt. Hut fleiſchig, mit blauem oder grünem Schleime auf gelbem Grunde, gewölbt, an 2 Zoll breit; Plättchen an den Stamm gewachſen, purpurbraun; Stamm bläulich, unter dem Ringe ſchuppig oder faſerig. In Wäldern und Feldern. Nicht eßbar.

Digitized by Google

Ag. squamōsus, Pers. Hut etwas ſchmierig, gelb, dünn, mit ringförmig-geſtellten, flockigen Schuppen beſetzt, 1 bis 3 Zoll breit; Plättchen ſchwärzlich mit weißlicher Schneide; Stamm ſchlank, unter dem Ringe zottig-ſchuppig. Erde. Herbſt.

Ag. semiglobātus, Batsch. Hut dünn, halbkugelig, ½ Zoll breit, glatt und wie der ſchlanke, hohle, lange Stamm kahl, gelblich, ſchmierig; Plättchen breit, ſchwärzlich.

A 4) Hypholōma. — Weder Hülle noch Ring, dagegen ein Schleier (ſpinnewebartige Fäſerchen) am Hutrande.

Der Bitterſchwamm, Ag. lateritĭus, Schäff. (Schwefelkopf, Ag. fasciculāris, Huds., Ag. amārus, Bull., pompōsus, Bolt., jenēnsis, Batsch., pulverulēntus, Bull., marginātus, Pers. obs., aurĕus, Roques, silacĕus, Pers., capnoīdes, Fr., epixānthus, eläōdes, dispērsus). Hut dünn, ziemlich zäh, kahl oder anfangs fein-ſeidenfaſerig, trocken oder feucht, ziegelbraun oder gelb, ſein Fleiſch weißlich oder gelb, ½ bis 4 Zoll breit, gewölbt; Plättchen meiſt grünlich oder grün-bräunlich, oft aber auch bleich-weiß, hellgrau, bleich-gelblich, ſie ſind an den Stamm gewachſen und ſtehn dicht oder doch ziemlich dicht beiſammen; Stamm nackt oder feinfaſerig, hohl oder nicht, gelb, oder roſtbraun, oder weißlich, 1 bis 4 Zoll lang, ⅛ bis ⅓ Zoll dick. Der Schleier iſt anfangs weiß oder gelblich, wird aber ſpäter dunkel-braun und ſchwärzlich. Der Geruch iſt unbedeutend oder angenehm obſtartig, der Geſchmack widrig-bitter. Der Bitterſchwamm wächſt im Sommer und Herbſt häufig an Strünken von Laub- und Nadelbäumen und zwar büſchelweis. Paulet fand, daß der Schwamm auf Thiere ſchädlich wirkt; Pollini nennt ihn giftig; Hertwig fand, daß er 2 Hunden, denen er davon zu freſſen gab, nicht ſchadete. Jedenfalls theilt er jedem Gericht, in das er geräth, einen ſchlechten Geſchmack mit, denn dieſer verliert ſich beim Braten nicht. Er wächſt zuweilen mit dem ihm einigermaßen ähnlichen Stockſchwamme (Ag. mutabĭlis) an demſelben Baumſtrunke und könnte von Unkundigen leicht ſtatt deſſen geſammelt werden.

Ag. lacrymabūndus, Fr. Hut fleiſchig, gewölbt, weiß, ſpäter bräunlich, von haarigen Schuppen gefleckt, 2 bis 3 Zoll breit; Plättchen an den Stamm gewachſen, weiß, ſpäter purpurbraun, zuweilen tröpfelnd; Stamm hohl, faſerig-ſchuppig, wie der Hut gefärbt. In Buchen- und Birkenwäldern.

A 4) Psilocȳbe. — Weder Hülle noch Ring; Schleier ſchnell

Digitized by Google

verſchwindend. Hut gewölbt, ſpäter flach, mit anfangs einwärts gekrümmtem Rande; Stamm zäh, hohl.

Ag. ericäus, Pers. Hut dünn, glatt, kahl, roſtgelb oder braun, 1 Zoll und drüber breit; Plättchen an den Stamm gewachſen, breit, bleich, zuletzt ſchwarz; Stamm 3 bis 4 Zoll lang, bleich. An feuchten Stellen.

Ag. udus, Pers. Hut dünn, bei feuchtem Wetter ſchmierig und ziegelfarb, bei trocknem bleich und runzlig, gegen 1 Zoll breit; Plättchen an den Stamm geheftet, bauchig, weiß, ſpäter purpurfarb; Stamm lang, dünn, unten roſtfarb. Sumpf.

Ag. callösus, Fr. Hut glatt, kahl, anfangs kegelförmig, etwa ½ Zoll breit, weiß, gelblich, bläulich; Plättchen an den Stamm gewachſen, rußig; Stamm bleich. Grasplätze.

A 4) Psathyra. — Weder Hülle noch Ring. Schleier ſehr ſchnell verſchwindend. Hut zerbrechlich, mit Fäden und Atomen bedeckt, anfangs glockig. Stamm hohl, weiß.

Ag. spadicĕo-griseus, Schäff. Hut 1 bis 3 Zoll breit, kaſtanienbraun, ſpäter grau; Plättchen braun; Stamm bis 3 Zoll hoch, dünn. Unter Bäumen.

A 3) Coprinarius. — Samen ſchwarz; Stamm central, dünn, hohl; ein meiſt ſchnell ſchwindender Schleier, ſelten ein Ring; die Plättchen berühren einander nicht, ſind beim erwachſenen Schwamme ſchwarz oder ſchwärzlich, naß, ohne ganz zu zerfließen. Dieſe Schwämme wachſen auf Miſt und verfaulten Pflanzen.

Ag. separātus, L. (semiovātus, Sow.). Hut dünn, glockig, glatt, ohne Furchen, weißlich, 1 Zoll hoch; Plättchen breit; Stamm ſtraff, weiß, glänzend, mit abſtehendem Ringe, unten verdickt, bis über 6 Zoll hoch. Auf Miſt.

Ag. fimipŭtris, Bull. Hut dünn, anfangs kegelförmig, glatt, ſchmierig, bläulich, rußig; Plättchen bauchig; Stamm bleich, kahl, allerwärts gleich-dick, 2 bis 4 Zoll hoch, der Ring gürtelförmig. Miſt.

Ag. campanulātus, L. (Ag. papilionacĕus). Hut 1 Zoll breit, dünn, glockig, trocken, kahl, glatt, braun oder roth-braun; Stamm allerwärts gleich-dick, rothbraun oder weißlich, oben bepudert, dünn, 3 Zoll lang. Auf Miſterde.

A 2) Coprīnus. — Stamm central. Die Plättchen dieſer Schwämme haben zwiſchen den 2 Häuten, woraus ſie beſtehen, keine

Digitized by Google

Scheidewand, sie stehn sehr dicht an einander, sind anfangs meist weiß, werden dann schwarz und zerfließen bald in eine schwarze Brühe. Ueberhaupt sind diese Schwämme, welche auf fettem Boden, wenige auch auf bloßem Mist, wachsen, sehr vergänglich.

☞ Der Walzige Schopfschwamm, Ag. comātus, Müller. Hut walzenförmig, 2 bis 4 Zoll hoch, zuletzt breitet er sich aus und zerreißt dabei, sein Fleisch ist dünn, seine Oberhaut anfangs glatt, zerreißt aber bald in zerstreute, breite, anliegende Schuppen, seine Farbe ist lila oder schmutzig-weiß; Plättchen nicht an den Stamm gewachsen, lineal, erst weiß, dann purpurbraun, zuletzt schwarz; Stamm weiß, hohl, fein-faserig, mit beweglichem Ringe, welcher zuweilen fehlt, unten knollig. Auf fettem Boden. Wird hier und da jung gegessen.

☞ Der Eiförmige Schopfschwamm, Ag. ovātus, Schäff., sieht dem vorigen ähnlich und hat dessen Eigenschaften, unterscheidet sich aber von ihm dadurch, daß er rein-weiß, der Hut anfangs mehr eirund, gefurcht, und sogleich mit dicht- und ringförmig-stehenden Schuppen bedeckt, der Ring abfällig ist, die Plättchen lanzettlich sind.

☞ Der Tintenschwamm, Ag. atramentarĭus, Bull. Hut in der Mitte etwas fleischig, anfangs eirund, 1 bis 3 Zoll hoch, dann sich ausbreitend und dabei zerreißend, der Rand buchtig, der Scheitel mit kleinen braunen Schuppen besetzt, die Farbe übrigens grau; Plättchen nicht an den Stamm gewachsen, bauchig, anfangs weiß; Stamm weiß, hohl, mit vergänglichem Ringe. Auf fettem Boden und Baumerde büschelweis. Auch dieser wird jung hier und da gegessen.

Der Mistschwamm, Ag. fimetarĭus, L. (Ag. cinerĕus, Bull.). Der Hut ist 1 bis 2 Zoll breit, fast häutig, aschgrau, anfangs mit weißen Flöckchen bedeckt, keulen-, dann kegelförmig, zerreißt aber sehr bald, und die Fetzen rollen sich auf, sein Scheitel ist dann glatt (ohne Schuppen); Plättchen schwarz; Stamm rein-weiß, nicht hohl, klein-schuppig, unten verdickt.

Ag. fuscēscens, Schäff. Hut erst ei-, dann glockenförmig, endlich ausgebreitet und bis 2 Zoll im Durchmesser; seine Oberfläche glatt, bräunlich; Stamm 4 bis 6 Zoll hoch, hohl, zerbrechlich, schmutzig-weiß, oben braunroth, mit Andeutung eines Ringes.

Ag. narcotĭcus, Batsch. Hut sehr zart und dünn, gestreift, weißlich, mit flockigen, zurückgekrümmten Schuppen, zuletzt halbkugelig,

Digitized by Google

aſchgrau, nackt und bis 1 Zoll breit. Stamm weiß, bis 2 Zoll hoch. Hut einen ſehr ſtarken, widrigen Geruch.

A 2) Cortinarius. — Stamm central. Dieſe Schwämme ſind entweder (ſtatt der bei manchen andren vorkommenden häutigen Hülle) ganz mit ſpinnewebartigen Fäſerchen überzogen, oder ſolche Fäſerchen verbinden nur den Hutrand mit dem Stamme, bilden alſo einen ſogenannten Schleier. Bloß Ag. caperātus hat einen Ring. Die Plättchen laufen nicht am Stamme herab, beſtehn aus 2 trennbaren Häuten, zwiſchen welchen eine flockige Scheidewand liegt; wenn der Schwamm altert, ſo nehmen ſie von den hervortretenden und auf ihnen bleibenden Samen eine Zimmtfarbe an und vertrocknen zuletzt. Die Samen ſind, ſo lange ſie auf den Plättchen liegen und friſch ſind, zimmtfarb, werden ſie aber trocken, ſo erſcheinen ſie faſt ochergelb. Die hierher gehörigen Schwämme wachſen an der Erde, ſind fleiſchig und faulen zuletzt.

A 3) Phlegmacium. — Hut ſtumpf, fleiſchig, ſein Fleiſch weiß, ſeine Oberhaut in der Jugend feucht oder ſchmierig. Stamm feſt, trocken. Ein Schleier. Nur bei Ag. caperātus ein Ring.

A 4) Caperātus. — Ein Ring.

☞ Der Runzelſchwamm, Ag. caperātus, Pers. Hut anfangs eirund, dann ausgebreitet, citrongelb, feucht, mit ſehr kleinen weißen Flöckchen beſtreut, 4 Zoll breit, ſein Rand ſchwach-gefurcht, im Alter runzlig. Plättchen geſägt, dicht-ſtehend, anfangs weißlich oder bleich-bläulich; Stamm ſtark, kahl, weiß, oben mit einem häutigen, zurückgebogenen Ringe und über dieſem mit Schüppchen. In Wäldern. Wird an der Südſeite des Thüringer Waldes viel gegeſſen.

A 4) Cliduchius. — Der Hutrand iſt anfangs eingerollt, der Schleier befindet ſich deswegen an der Spitze des Stammes.

Ag. varius, Schäff. Dieſer äußerſt häufige, ſehr veränderliche Schwamm iſt der einzige dieſer Abtheilung, alſo an den eben angegebenen Merkmalen derſelben leicht zu erkennen, ſo wie auch an dem ſtarken, fleiſchigen, in Längsfaſern zerreißbaren, nach unten allmälig dicker, zuweilen knollig werdenden Stamme. Die verſchiedenen Formen dieſes Schwammes hat man auch mit eignen Namen belegt, wovon Fries in der Epicrisis folgende aufzählt: triumphans, claricolor, turmālis, crassus, balteātus, sebacēus, lustrātus, varius, cyanopus (glaucopus, Sow.), variicolor, nemorensis,

Digitized by Google

largus, Riedĕri, centrifŭgus, percōmis, latus, sagīnus, clidūchus, russus, spadicĕus, cephalīxus, infrāctus, anfrāctus, jasminĕus. — Der Hut des Ag. varĭus ist von mittlerer Größe, 1 bis 5 Zoll breit, anfangs wenig- oder stark-gewölbt, zuletzt flach, bei feuchtem Wetter schmierig, glatt und kahl, oder in Schuppen oder Flocken aufgerissen, oder seidenfaserig; die Farbe des Hutes ist dunkel- oder hell-braun, dunkel- oder hell-gelb, zuweilen ganz bläulich oder nur am Rande, oder auch in's Graue ziehend, selten weiß; Plättchen anfangs weiß, oder grau-weiß, rostfarb, gelblich, bräunlich, bläulich, violetlich, rußig, ihre Schneide ganz, oder seltner fein-gesägt. Der Stamm ist in der Regel nicht hohl, lang oder kurz, schuppig, flockig, seidenfaserig, oder kahl und glatt, selten zottig, an Farbe weiß, auch violetlich, bläulich, bräunlich, gelblich; die Spitze des Stammes ist oft mehlig.

A 4) Scaurus. — Ist der Schwamm noch jung, so sieht man von ihm nichts als 2 Kugeln, wovon die unterste der Knollen am Unterende des fleischigen Stammes, die oberste der Hut ist. Wächst der Stamm und hebt sich der Hut, so zeigt der Knollen oben einen deutlichen Rand, auf welchem anfangs der Rand des Hutes ruhete, und der Schleier verbindet, bis er zerreißt, den Rand des Hutes und Knollens.

Ag. glaucŏpus, Schäff. Hut derb, anfangs einwärts gebrochen, dann ausgebreitet, 2 bis 5 Zoll breit, erst schmierig, dann flockig-schuppig oder fein-faserig, erst oliven-braun, dann braungelb, am Rande oft mit einem erhabenen dunkelbraunen Kreise, sein Fleisch ist zuletzt gelb; Plättchen ausgerandet, breit, erst bläulich, zuletzt thonig-zimmtfarb; Stamm nicht hohl, stark, gestreift, aus dem Bläulichen in's Bleiche und Gelbliche, zuletzt 3 bis 4 Zoll lang. In Nadelwäldern.

Ag. callŏchrus, Pers. Hut fleischig, gewölbt, dann flach, kahl, schleimig, bis 3 Zoll breit, meist rostbraun mit gelbem Rande, sein Fleisch derb und weiß; Plättchen ausgerandet, dicht-stehend, gesägt, blau-purpurfarbig; Stamm kurz, nicht hohl, fein-faserig, weiß-gelblich (nicht blau), zwischen Knollen und Hut überall gleich-dick. Wälder.

Ag. cŏrulēscens, Pers. Hut fleischig, gewölbt, dann flach, glatt, schmierig, meist thonfarb oder braungelb, sein Fleisch weich und wie der nicht hohle, verdünnte, nackte Stamm blau in's Weiß-

Digitized by Google

liche; Plättchen an den Stamm geheftet, dicht-stehend, ganzrandig, anfangs rein- und tief-blau. Zuweilen ist der ganze Schwamm blau. Wälder.

Ag. turbinātus, Pers. Hut 2 bis 3 Zoll breit, fleischig, flach, dann eingedrückt, glatt, kahl, feucht schmierig und grünlich, trocken gelb, sein Fleisch weiß und weich; Plättchen mit dem verdünnten Ende an den Stamm gewachsen, dicht-stehend, ganzrandig, aus dem Isabellgelben in's Rostfarbne übergehend; Stamm nicht hohl, glänzend, weißlich. Buchenwälder.

Ag. fulgens, Fr. u. Alb. Ganz gelb. Hut 2 bis 3 Zoll breit, fleischig, flach, seidenfaserig, schmierig, sein Fleisch zuletzt schwammig und gelblich-weiß; Stamm stark. Nadelwald.

Ag. rufoolivacĕus, Pers. Hut fleischig, flach, kahl, schmierig, 4 Zoll breit, frisch braun-roth, trocken bleicher; Plättchen ausgerandet, breit, olivenfarb; Stamm nicht hohl, grün-gelb. In Nadelwald.

Ag. scaurus, Fr. Hut bis 3 Zoll breit, fleischig, kahl, feucht schmierig, rußig-gelbbraun, tigerfleckig, trocken bleicher, sein Rand dünn und zuletzt fein-gefurcht; Plättchen mit verschmälerter Spitze an den Stamm gewachsen, dicht-stehend, purpur-olivenfarb; Stamm nicht hohl, grün oder bläulich (nicht gelb), 3 bis 4 Zoll lang, nach oben verdünnt und nur 3 bis 4 Linien dick. In Wäldern.

A 3) Myxacĭum. — Hut und Stamm schmierig; Plättchen an den Stamm gewachsen.

☞ Ag. collinĭtus, Fr. Hut fleischig, erst gewölbt, dann flach, glatt, glänzend, schmierig, braun-gelb, 1 bis 4 Zoll breit; Plättchen erst bläulich-weiß, dann zimmtfarb; Stamm walzig, weiß oder bläulich, in Querschuppen zerrissen. Wälder. Nach Podini wird er in Brixen gegessen.

A 3) Inolōma. — Hut durchaus trocken, anfangs mit anliegenden Flöckchen oder Seidenfasern, ziemlich dick-fleischig; Stamm fleischig, knollig; die Flöckchen oder Seidenfasern sind am Schwamme, auch wenn er erwachsen ist, noch deutlich.

☞ Der Bläuling, Ag. violacĕus, L. Dunkel-violet. Hut zottig-schuppig, bis 6 Zoll breit; Plättchen an den Stamm geheftet, breit, dick, entfernt von einander stehend; Stamm knollig, schwammig, zottig, inwendig violet-grau. Wälder. Hayne berichtet,

Digitized by Google

daß er um Wien vom Landvolk gegeſſen wird. Zuweilen ſoll er ſchädlich ſein.

☞ Ag. violacĕo-cinerĕus, Pers. Hut von Schüppchen punktirt, 2 bis 3 Zoll breit, violet, ſpäter umbrafarb, ſein Fleiſch ſchmutzig-weiß; Plättchen an den Stamm gewachſen, purpur-umbrafarb; Stamm keulig-knollig, feſt, ſaftlos, violet in's Bleiche. Laubwälder. Auch von dieſem ſagt Hayne, daß ihn das Landvolk ißt. Pollini ſagt ebenfalls, „es gebe Leute, die ihn eſſen, er ſei aber verdächtig.“

Der Lilaſchwamm, Ag. amethystĭnus, Schäff. Hut, Schleier und Stamm blaß-violet oder lila, ſpäter lila-weiß oder bräunlich, und dann die Oberfläche oft zerriſſen und ohne Spur der Seidenfäſerchen; Hut bis 3 Zoll breit, fleiſchig, anfangs gewölbt; Stamm anfangs faſt kugelrund, ½ bis 1½ Zoll dick; Plättchen fein-gekerbt, blaß-erdbraun (nie blau), das Fleiſch des Hutes und Stammes eben ſo. Wälder. Die bei Schnepfenthal auf Sandboden im Fichten- und Kiefernwald ſehr häufig wachſenden Lilaſchwämme haben keinen auffallenden Geruch und namentlich keine Spur von Bocksgeruch.

A 3) Dermocybe. — Hut dünn, trocken, anfangs mit dicht-anliegenden Seidenfäſerchen oder Seidenſchüppchen, ſpäter kahl; Stamm ohne ſtarken Knollen, auswendig ſteifer, inwendig hohl oder nicht.

Ag. anomălus, Fr. (Ag. eumŏrphus, Pers.). Hut anfangs gewölbt, rußig-rothbraun, ziegelroth, rußbraun, lila-grau, weiß-gelblich, 1 bis 4 Zoll breit; Plättchen anfangs violet oder purpurfarb, zuletzt zimmtfarb; Stamm bleich, weißlich, lila, 2 bis 5 Zoll lang, dünn, unten oft verdickt.

☞ Ag. sanguinĕus, Jacq. Hut 1 bis 2 Zoll breit, hoch-roth mit rothem Fleiſch und zerſtreuten, anliegenden Faſern; Plätt-chen dicht bei einander, erſt braunroth, dann zimmtbraun; Stamm bis 3 Zoll hoch, zerbrechlich, hochroth mit helleren Längsfäden. Im Wald. Pollini hält ihn für giftig.

☞ Ag. cinnamomĕus, L. Hut 1 bis 3 Zoll breit, ſchwach-gewölbt, faſt zimmtbraun, anfangs faſerig-ſchuppig, ſpäter faſt kahl; Plättchen an den Stamm gewachſen, ziemlich dicht beiſammen, gewöhnlich gelblich, zuweilen roth-zimmtbraun oder ſchön blutroth; die letztgenannte Farbe ſieht man in einzelnen Jahren da nicht ſelten,

Digitized by Google

wo man in andren nur gelbliche findet. Stamm bis 3 Zoll hoch, 2 bis 3 Linien dick, aus- und inwendig nebst dem Schleier gelblich, zuletzt hohl. In Wäldern häufig, wird von Schwammessern gemieden.

A 3) Hydrocȳbe. Hut gegen den Rand hin dünn, frisch feucht; wird er trocken, so verbleicht die Farbe.

Ag. armeniăcus, Schäff. Hut anfangs gewölbt, glatt, kahl, gelblich-zimmtfarb, glänzend, 2 bis 4 Zoll breit; Plättchen an den Stamm gewachsen, dicht-stehend, anfangs bleich; Stamm nicht hohl, kegelförmig-verdünnt, steif, sein Fleisch so wie der Schleier weiß. Wälder.

A 2) Paxillus. — Stamm excentrisch oder central. Die Plättchen lassen sich leicht vom Hute trennen und haben keine Scheidewand zwischen den 2 Häuten, woraus sie bestehen; sie laufen am Stamme herab, sind ästig, und werden zuletzt von den rostfarbigen Samen gefärbt.

Ag. panuoïdes, Fr. Hut fleischig, muschelförmig, glatt, schmutzig-gelb oder weißlich; Plättchen dicht beisammen, kraus, gelb; Stamm seitenständig, kurz. An Nadelholz.

☞ Ag. involūtus, Batsch. Hut derb, gewölbt, später flach, bis über 3 Zoll breit, feucht, am eingerollten Rande filzig, bleich-rostfarb; Plättchen breit, ästig, hinten durch Querwände verbunden, bleicher als der Hut, beim Angreifen fleckig werdend; Stamm central, fleischig, nicht hohl, meist dick, fest, nackt, schmutzig-gelblich. An der Erde, seltner an Baumstämmen und dann mit außer der Mitte des Hutes stehendem Stamme. Weinmann erklärt ihn für eßbar; Marquart sagt, „er komme in Brünn und Olmütz zu Markte"; nach Pollini hält man ihn in Italien für giftig.

Ag. atrotomentōsus, Batsch. Hut fleischig, mit dünnem, eingerolltem Rande, wie weiches Handschuhleder anzufühlen, mit bachartigen Rinnchen durchzogen, rostfarb, bis über 6 Zoll breit, in der Regel seitlich auf dem Stamme sitzend; Plättchen gelblich; Stamm dick, fest, mit schwärzlichem Sammet überzogen. In Nadelwäldern an der Erde und Strünken.

A 2) Gomphidĭus. — Hut des erwachsenen Schwammes nach dem Stamme zu kreiselförmig verdünnt; Plättchen schleimig, weich, zähe, von einander entfernt, am Stamm herablaufend, zerfließen nicht; Samen anfangs weiß, später fast schwarz. Ein schleimiger Schleier

Digitized by Google

verbindet anfangs Hut und Stamm, zerfließt dann. Diese Schwämme sind fleischig und wachsen an der Erde, werden von Schwammessern nicht gesammelt.

Der Schleimschwamm, Ag. glutinösus, Schäff. (Ag. viscĭdus, Pers.). Hut anfangs gewölbt, dann flach, erst graubraun, dann oft schwarz-gefleckt und zuletzt ganz schwarz, 1 bis 5 Zoll breit; Plättchen weiß, später grau; Stamm stark, weiß, sein Unterende aus- und inwendig gelb. Selten ist der Hut und das Unterende des Stammes rosa. Im Nadelwalde sehr häufig.

Ag. viscĭdus, L. (Ag. lubrĭcus, Scop.; rutĭlus, Schäff., Gomphus, Pers.). Hut gewölbt, mit erhabner Mitte, röthlich-braun, schmierig, 2 bis 3 Zoll breit; Plättchen ästig, purpur-umbrafarb; Stamm stark, auswendig und inwendig röthlich-braun. Wälder.

B) Cerophўllus. — Plättchen fast wachsartig, mit der Scheidewand, welche dem Fleische des Hutes ähnlich ist, verwachsen, schwer zu spalten. Samen weiß, selten gelblich. Es sind fleischige, zuletzt faulende (nicht vertrocknende) Schwämme.

B 2) Hygrophŏrus. — Stamm central; weder Hülle noch Ring; kein Schleier, oder ein sehr flüchtiger schleimiger. Plättchen schmal, dick, wässerig-saftig, mit scharfer Schneide. Die Samen werden weit weggeworfen. Diese Schwämme wachsen an der Erde, ihr Hut ist schmierig oder feucht.

B 3) Limacĭum. — Hut fleischig, Stamm mit Schüppchen oder Körnchen besetzt, Hut und Stamm schmierig.

☞ Der Elfenbeinschwamm, Ag. eburnĕus, Bull. (Ag. Jozzŏlus, Scop.). Ganz weiß, frisch sehr schleimig, nur bei anhaltend trocknem Wetter wird er trocken und in der Mitte des Huts zuweilen gelblich. Hut glatt, kahl, mäßig-gewölbt, ½ Zoll bis 2 Zoll breit, sein Fleisch weiß, zart, 1 bis 2 Linien dick, nach dem Rande hin dünner; Plättchen von verschiedner Länge, die längsten laufen ein wenig am Stamme herab, sie stehen entfernt von einander; Stamm 1 bis 2 Zoll hoch, 2 bis 4 Linien dick, mit kleinen Körnchen, vorzüglich oben, besäet, auch inwendig ist er weiß und wird bald unregelmäßig hohl. Geruch und Geschmack sind schwach, mild, nicht unangenehm. Nach Zantedeschi ist er in Brixen eine beliebte Speise. Ich habe oft rohe Stückchen davon gegessen, ihn auch gekocht von Andren ohne Schaden verzehren sehn. Er bewohnt die Wälder.

Digitized by Google

Ag. Cossus, Sow. Sieht aus wie der vorige und kommt mit ihm in Wäldern vor, hat aber gewöhnlich einen längeren Stamm, weniger Schleim, und immer einen widrigen Geruch.

☞ Ag. penarĭus, Fries. (Ag. nitens, Schäff.). Derb, weiß, bleich-werdend. Hut fleiſchig, glatt, kahl, faſt trocken, glanzlos; Plättchen dick, feſt, entfernt von einander, faſt runzlig; Stamm nicht hohl, rauh, feſt, unten ſpindelförmig und wurzelartig. Geſchmack angenehm. Fries nennt ihn eßbar.

☞ Ag. chrysŏdon, Fr. Hut bis 2 Zoll breit, flach, weißlich, klebrig; Rand eingerollt mit gelben, ſeltner weißen Flocken; Plättchen kraus, weiß, ſeltner gelblich; Stamm 2 Zoll hoch, ½ Zoll dick, nicht hohl, oben gelbflockig. In Laubwald. Nach Zantedeschi wird er in Brixen gegeſſen.

Ag. hypotheius, Fr. Hut 1 Zoll und drüber breit, gelb oder gelb-bräunlich, anfangs mit olivenbraunem Schleim überzogen; Stamm gegen 3 Zoll hoch, nicht hohl, ſchmierig, gelblich; Plättchen gelblich. Zwiſchen Heide, Moos, Gras.

B 3) Camarophyllus. — Hut fleiſchig, feucht; kein häutiger oder ſchmieriger Ueberzug; Stamm ohne Schuppen oder Körnchen; Plättchen ſehr weit von einander entfernt, gebogen.

Ag. caprīnus, Scop. (camarophyllus, Alb. et Schw.). Hut kegelförmig, dann flach, 3 bis 6 Zoll breit, rußfarb, zuweilen bläulich, geſtreift; Plättchen dick, rein-weiß, ſpäter grau-grün; Stamm nicht hohl, fein-faſerig, rußfarb. Auf Bergen in Nadelwald. Wird von Ziegen und Schnecken gern gefreſſen.

☞ Der Wieſenſchwamm, Ag. pratēnsis, Pers. Hut gewölbt, dann flach, nach unten kreiſelförmig-verlängert, in der Mitte dick, am Rande dünn, er iſt kahl, braun-gelblich, oft riſſig, ½ bis 3 Zoll breit; Plättchen dick, weiß-braun-gelb, am Stamme weit herablaufend; Stamm ⅔ bis 1½ Zoll lang, nicht hohl oder doch kaum, kahl, glatt, nach unten dünner, in- und auswendig wie die Plättchen gefärbt. Geruch und Geſchmack ſchwach und nicht unangenehm. Oefters iſt der ganze Schwamm blaß-weiß. (Ag. virginĕus, Pers.). Der Wieſenſchwamm findet ſich häufig auf Wieſen und Heiden. Er iſt als eßbar bekannt. Ich habe ihn öfters roh und gekocht genoſſen.

Ag. nivĕus, Scop. Zäh. Ganz weiß. Hut faſt häutig, glockig, ſpäter flacher, gewölbt, mit einer Vertiefung in der Mitte,

Digitized by Google

geſtreift; Stamm hohl, dünn, unten nicht dünner als oben. Auf mooſigen Wieſen.

B 3) Hygrocybe. — Kein Schleier. Der ganze Schwamm waſſer-ſaftig, zerbrechlich, der Hut dünn.

☞ Ag. ceracăus, Wulf. Ganz gelb, glänzend. Hut gewölbt, dann flach, fein-geſtreift, gegen 1 Zoll breit; Plättchen wenig-herablaufend; Stamm hohl, ungleich. Wieſen. Büchner empfiehlt ihn als Speiſe.

Ag. coccinĕus, Schäff. Hut gewölbt, kahl, ſcharlachroth, bald blaß und gelblich werdend, 1 bis 2 Zoll breit; Plättchen aderig-verbunden, am Rücken purpur, in der Mitte gelb, die Schneide grau-grün; Stamm hohl, zuſammengedrückt, gelb, oben ſcharlach. Herbſt. Wieſen.

Ag. miniātus, Fr. Hut kaum zollbreit, gewölbt, mit einer Grube in der Mitte, mennigroth, bald aber wird er trocken, fein-ſchuppig, und verliert die Farbe; Plättchen gelb oder mennig-gelb; Stamm kaum hohl, nirgends verdickt, ſcharlach, wie polirt. Sommer. Feuchte Stellen.

☞ Ag. punicĕus, Fr. Hut glockig, ausgeſchweift, glatt, ſcharlach-blutroth, bald erblaſſend, 2 bis 4 Zoll breit; Plättchen dick, bauchig, gelb; Stamm bis 3 Zoll hoch, dick, bauchig, hohl, geſtreift, gelb oder roth, am Unterende immer weiß. Mooſige Wieſen. Büchner erklärt ihn für eßbar.

☜ Ag. conĭcus, Scop. Hut ſpitz-kegelförmig, bis 1½ Zoll hoch, kahl, der Rand meiſt ausgebuchtet, die Farbe gelb oder roth; Plättchen bauchig, weiß, ſeltner orangeroth; Stamm wie der Hut gefärbt. Durch Druck oder bei feuchtem Wetter wird der ganze Schwamm leicht ſchwarz. Grasplätze. Büchner fand deſſen Genuß ſchädlich.

Ag. psittacīnus, Schäff. Grundfarbe des Hutes und Stammes gelb, zuweilen roſtfarb, röthlich, weiß; anfangs iſt die Farbe durch einen Ueberzug von grünem Schleim verſteckt, welcher ſpäter mehr oder weniger verſchwindet. Hut anfangs gewölbt, etwa zollbreit; Plättchen bauchig, dick, grünlich; Stamm hohl, zäh, glatt. Grasplätze.

B 2) Lactarius (Lactiflŭus. Galŏrrheus. Lactōscens). — Man nennt ſie Milchſchwämme, weil aus ihren Plättchen und dem Hute, weniger aus dem Stamme, bei Verletzung eine weiße

Digitized by Google

Milch dringt, welche sich bei manchen Arten an der Luft schnell schwefelgelb, lila oder violet färbt. Beim Reizker ist sie von Anfang an orangefarb. An nassen Orten ist die Milch zuweilen wasserfarb. Die Plättchen sind von verschiedner Länge und haben eine scharfe Schneide, sie erreichen den Stamm, laufen an demselben oft mehr oder weniger herab und sind oft ästig. Weder Hülle, noch Ring, noch Schleier. Der Stamm hat keine Verdickung. Der Hutrand hat keine Furchen und ist in der Jugend eingerollt. Es sind fleischige, große oder mittelmäßige, im Sommer oder Herbst einzeln (d. h. nicht büschelweis) an der Erde wachsende Schwämme. Hut central. Nur 2, welche wir hier nicht näher betrachten, nämlich Ag. laterīpes, Desmaz, und Ag. oblīquus, Fr., wachsen an Baumstrünken, und der Hut steht seitlich auf seinem Stamme, welches Letztere auch zuweilen beim Ag. acris der Fall ist. — Fries bemerkt, „daß namentlich die scharf schmeckenden von Ziegen verzehrt werden."

B 3) Piperītes. — Die Plättchen ändern ihre Farbe nicht und werden nicht weiß-bedüftet. Die Milch ist anfangs weiß, schmeckt scharf.

B 4) Tricholomoīdes. — Der Hut ist in der Jugend, und auch später bei feuchtem Wetter, schmierig; der Rand ist anfangs eingerollt und filzig.

☜ Der Erdschieber, Ag. scrobiculātus, Scop. Hut bis über 8 Zoll breit, in der Mitte vertieft, gelb, ohne dunklere Ringe, sehr schmierig; Plättchen dicht-stehend, weißlich; die Milch wird an der Luft bald schwefelgelb; Stamm hohl, kurz, dick, bleich-gelb, mit dunkleren Gruben besetzt. Im Nadelwald an feuchten Stellen. Wird überall von Schwammessern gemieden.

☜ Der Birken-Reizker, Ag. torminōsus, Schäff. Hut kaum schmierig, blaß-rosa, bald mehr in's Gelbliche, bald mehr in's Weiße, meist hat er breite, heller und dunkler gefärbte Ringe; sein Rand hat in der Jugend lange Zotten, welche weißer gefärbt sind als der Hut und dem Schwamme ein sehr schönes Ansehn geben; er ist 1 bis 3 Zoll breit; Plättchen wie der Hut gefärbt, aber weißlicher; Milch unveränderlich-weiß; Stamm wie der Hut gefärbt, aber blasser, glatt, doch zuweilen mit flachen, dunkleren Gruben, 1 bis 1½ Zoll lang, gegen ⅓ Zoll dick, bald hohl. In Wäldern auf Sand- und Kiesboden, am liebsten unter Birken. Diese liebt er so sehr, daß er sich in der Nähe meines Hauses um

Digitized by Google

eine Birkengruppe für immer angesiedelt hat, welche von einem kiesigen Orte, wo er zwischen ihnen viel wächst, auf einen thonigen Berg verpflanzt worden ist, auf dem er sonst nie und nirgends vorkommt. Roh schmeckt der Schwamm sehr scharf und gekocht nicht angenehm. Fries (Epier., S. 334) sagt, daß er in Schweden sehr häufig, und zwar ohne Schaden, gegessen wird, indem man ihn mit dem eigentlichen Reizker verwechselt und statt dessen sammelt. Letellier und Krombholz haben ihn mehrmals ohne Schaden gegessen. Er wirkt aber auch öfters schädlich. Gleditsch und Schäffer erklären ihn für gefährlich; Bulliard sagt, daß ihn die Landleute in vielen Gegenden Frankreichs für gefährlich halten, und Krombholz fand bei den böhmischen denselben Glauben. Pollini nennt ihn giftig, Marquart schädlich; Büchner fand den rohen Schwamm giftig.

☜ Ag. Necātor, Pers. (Ag. turpis, Weinm.). Hut bis über 6 Zoll breit, flach, oliven-umbrafarb, ohne dunkler gefärbte Ringe, am Rande anfangs gelb-zottig, bei feuchtem Wetter ist er etwas klebrig; Plättchen dünn, bleich; Milch weiß; Stamm nicht hohl, kurz, nach unten verdünnt, olivenfarb. Herbst. Wald. Marquart erklärt ihn für schädlich.

☞ Ag. controvĕrsus, Pers. Hut bis über 6 Zoll breit, steif, zerbrechlich, weiß, oft in's Graue oder Gelbliche, in der Mitte vertieft, schmierig, flockig, später kahl, oft mit blutrothen Flecken und Ringen, der Rand anfangs zottig; Plättchen sehr dichtstehend, einfach, weiß-fleischroth; Milch weiß; Stamm dick, nicht hohl, ungleich, wie der Hut gefärbt. Wald. Clusius, Bulliard und Letellier erklären ihn für eßbar. Die Landleute genießen ihn in Frankreich oft.

B4) Limacīnus. — Der Hut ist bei feuchtem Wetter schmierig, sein Rand nackt.

☜ Ag. insūlsus, Fr. Hut in der Mitte vertieft, bis 4 Zoll breit, gelblich, mit undeutlichen dunkleren Ringen; Plättchen dichtstehend, gabelspaltig, bleich; Milch weiß, öfters wasserfarb, schmeckt scharf. Stamm bleich, zuletzt hohl, öfters grubig. Wald. Staude nennt ihn schädlich.

☜ Ag. blennīnus, Fr. Hut in der Mitte vertieft, grau-grünspanfarb, sein Rand anfangs wie gebrochen; Plättchen dichtstehend, weiß; Milch weiß, schmeckt scharf; Stamm wie der Hut gefärbt, schmierig. Wald. Wird von den Schwammessern

Digitized by Google

gemieden. Krombholz fand ihn gebraten schlecht schmeckend, Büchner rohe Stückchen schädlich.

Ag. triviālis, Fr. Hut bis über 3 Zoll breit, in der Mitte vertieft, anfangs düster-bleifarb, später fast fleischfarb-blaßgelb, ohne Farbenringe; Plättchen und Milch weiß, scharf; Stamm hohl, dick. Bergwälder.

Ag. lurĭdus, Pers. Hut 2 bis 3 Zoll breit, schmutzig-graubraun, mit undeutlichen dunkleren Ringen; Plättchen weiß; Milch weiß, scharf, an der Luft bald roth werdend; Stamm hohl, bleich.

☜ Ag. uvĭdus, Fr. Hut 1 bis 2 Zoll breit, dünn, gewölbt, später vertieft, ohne dunkler gefärbte Ringe, sehr schmierig, schmutzig-blaßroth-grau, zuweilen in's Weißliche oder Dunkelbraune fallend; Plättchen dünn, dicht-stehend, weiß; Milch weiß, an der Luft sich bald lila färbend; Stamm schmierig, bleich, bald hohl werdend. Feuchte Wälder. Staude nennt ihn ungenießbar.

B4) Piperātus. — Hut durchaus trocken. Milch sehr scharf. Der Hut des Ag. pyrogālus ist bei feuchtem Wetter feucht.

☞ Ag. flexuōsus, Fr. Hut gewölbt, gebrochen und ausgeschweift, trocken, kahl, düster-bräunlich, oder grau-röthlich, oder bleich, glanzlos, zuletzt schuppig-rissig; Plättchen dick, von einander entfernt, gelb; Milch weiß, scharf; Stamm meist zolldick, ungleich. Bongard erklärt ihn für eßbar, auch Pollini sagt, „er werde von einigen Leuten gegessen."

☜ Ag. pyrogălus, Bull. Hut 2 bis 3 Zoll breit, flach, bläulich-grau, mit undeutlichen dunkleren Kreisen; Plättchen dünn, etwas entfernt von einander, gelblich; Milch reichlich, weiß, sehr scharf. Schmeckt schlecht. Fries nennt ihn giftig.

Ag. plumbĕus, Bull. Hut ruß-farb; Plättchen dicht-stehend, weiß-gelblich; Milch scharf, weiß, unveränderlich; Stamm nicht hohl, dick.

☜ Der Pfefferschwamm, Ag. piperātus, L. Ganz weiß. Hut kahl, in der Mitte vertieft, dick, steif, 2 bis 6 Zoll breit; die Plättchen stehn sehr dicht, sind sehr schmal (niedrig), gewöhnlich sind nicht wenige zweispaltig; Milch weiß; Stamm 1 bis 2 Zoll lang, etwa 1 Zoll dick. In Wäldern. Der Geschmack des rohen Schwammes ist scharf-pfefferartig. — Die bei Schnepfenthal im Gebirge weidenden Kühe fressen ihn gierig. — Er wird auch von vielen

Digitized by Google

Menschen verspeist. Schon Clusius führt ihn unter den eßbaren auf, und viele spätere Schriftsteller thun Dasselbe. Nach meiner Erfahrung gehört er ebenfalls unter die eßbaren; seine Schärfe verschwindet durch Kochen und Braten, aber einen Wohlgeschmack hat er nicht. — Jedenfalls wird er von vielen Schwammessern gemieden. Pollini sagt, „daß er zuweilen Kolik, Erbrechen u. s. w. erregt"; Büchner empfand Uebelsein, wenn er kleine Stückchen roh verschluckt hatte.

☞ Der Wollschwamm, Ag. vellerĕus, Fr. Sieht ganz wie der vorige aus, zeigt aber, bei näherer Betrachtung, auf dem Hute einen feinen Filzüberzug, und unterscheidet sich am deutlichsten von ihm dadurch, daß seine Plättchen breiter sind und ziemlich weit von einander entfernt stehn. In Wäldern.

B3) Dapētes. — Die Milch von Anfang an schön orangefarb.

☞ Der Aechte Reizker, Ag. deliciōsus, L. Dieser sehr häufige und sehr beliebte Schwamm ist in- und auswendig orangefarb, läuft leicht grünspanfarbig an, kann, wenn man auf die Orangefarbe der Milch achtet, mit keinem andren verwechselt werden. Hut ½ bis über 4 Zoll breit, anfangs nicht stark gewölbt, zuletzt hebt sich oft der früher eingerollte Rand empor, und der Hut wird platt oder fast trichterförmig; gewöhnlich ist er durch heller und dunkler gefärbte Kreise geziert, er ist kahl, bei feuchtem Wetter schmierig, sein Fleisch ist 1 bis 3 Linien dick und schön roth-gelb. Die Plättchen sind von verschiedner Länge; ihre Schicht kommt an Dicke der des Fleisches des Hutes ziemlich gleich; die längsten erreichen mit einer scharfen Spitze den Stamm, welcher ½ bis 2 Zoll hoch, ⅓ bis ⅔ dick, kahl, walzig oder etwas breit-gedrückt ist; bei großen Exemplaren hat er öfters vertiefte, dunklere Flecken; er ist derb, aber nicht zäh, inwendig von Anfang an hohl, das Fleisch rings um die Höhlung weiß. Der Geruch des rohen Schwammes ist angenehm, nicht stark, der Geschmack unangenehm-bitter und scharf. Sommer und Herbst im Nadelwald. Er wird fast allerwärts, selbst wo man fast keine andern Schwämme genießt, in Menge für die Küche gesammelt und verzehrt. Ich habe oft davon gegessen. Da er sehr bald und stark von Insektenlarven durchritten wird, so thut man am besten, ihn recht jung zu sammeln.

B3) Russulāris. — Milch anfangs weiß. Plättchen anfangs blaß-weiß, später dunkler und weiß beduftet.

Digitized by Google

B 4) — Die Milch geht an der Luft bald in eine andre Farbe über. Hut feucht oder etwas schmierig.

Ag. theiogălus, Bull. Hut 2 Zoll breit, anfangs gewölbt, kahl, blaß-rothbraun-gelb; Plättchen gelblich, später bräunlich; die Milch wird schwefelgelb, schmeckt beim Kosten nach einiger Zeit scharf; Stamm nicht hohl, glatt, ohne Gruben, wie der Hut gefärbt. Rabenhorst und Staude erklären ihn für giftig.

Ag. acris, Bolt. Hut unregelmäßig, aschgrau-rußig, 2 bis 4 Zoll breit; Plättchen blaßgelb; Milch roth werdend, scharf; Stamm blaß, nach unten verdünnt, selten gerade unter der Mitte des Hutes stehend. Pollini erklärt ihn für ungenießbar, Staude für giftig.

B 4) — Milch weiß; Hut anfangs schmierig.

Ag. pallĭdus, Pers. Hut bis über 3 Zoll breit, kahl, bleich-fleischroth-gelblich, oder weiß-gelblich, ohne dunkler gefärbte Ringe; Plättchen anfangs weiß, dicht-stehend; Milch weiß, mild; Stamm stark, bleich, zuletzt hohl. Zantedeschi hält ihn für eßbar.

Ag. lactiflŭus, L. (Ag. quiētus, Fr.). Hut fleischig, niedergedrückt, glanzlos, 3 Zoll breit, zimmtbraun, schmierig, bald blaß und trocken werdend, mit undeutlichen, dunkler gefärbten Ringen; die weißen Plättchen werden ziegelfarb; die Milch ist weiß und mild; Stamm nicht hohl, kahl, zimmtbraun.

B 4) — Milch weiß, von mildem Geschmack; Hut trocken, kahl.

Der Brätling, Ag. volēmus, Fr. (Ag. lactiflŭus, Ellr., Schäff.; Ag. lactiflŭus aurĕus, Hoffm.; Ag. ruber, Tratt.). Dieser vortreffliche, in Laub- und Nadelwald fast überall, jedoch meist nicht gar häufig, selten in Menge beisammen wachsende, sehr beliebte Schwamm heißt auch Goldbrätling. Er ist unter den ihm ähnlichen Milchschwämmen bei weitem der dick-fleischigste und größte. Hut trocken, glanzlos, bald heller, bald dunkler schön-braungelb (zimmtfarb), in der Mitte oft dunkler. Anfangs ist der Rand nach unten gerollt, später hebt er sich und zuletzt manchmal so, daß der Hut trichterförmig wird, oder es heben sich auch nur 2 Seiten des Hutes gegen einander empor. Das Fleisch des Hutes ist derb, nicht zäh, gegen ¼ oder ⅓ Zoll dick, weiß, und gibt, so lange der Schwamm noch nicht alt ist, verwundet eine große Menge weißer, milder Milch von sich. Die Plättchen sind weiß, etwas in's

Digitized by Google

Gelbliche fallend, von verschiedener Länge; die längsten erreichen den Stamm, ohne an ihm herabzulaufen. Die Schicht der Plättchen ist 1 bis 4 Linien dick, sie sind sehr milchreich und werden nach Verwundung oder Druck bräunlich; Stamm 1 bis 2½ Zoll lang, ½ bis 1½ Zoll dick, wie der Hut gefärbt, nach oben in's Weißliche fallend, kahl, nicht hohl, sein Fleisch derb, nicht zäh, weiß, in der Jugend milchreich. Der Geschmack des rohen Schwammes ist mild und angenehm, der Geruch angenehm, geht aber nicht selten bei jungen und mehr noch bei älteren Exemplaren in Häringsgeruch über, was jedoch der Eßbarkeit nicht schadet. Sommer und Herbst. Brätling ist eine vortreffliche Speise, von der ich oft gegessen habe. Er bleibt lange gut und leidet auch nicht leicht durch Insektenlarven. — Unsre Kühe fressen ihn gierig.

☞ Der Süßling, Ag. subdulcis, Bull. (Ag. lactiflŭus, Bolt., mitissĭmus, Fr.). Sieht aus wie ein kleiner Brätling, Hut und Stamm sind aber viel dünner, auch habe ich nie einen Häringsgeruch an ihm bemerkt. Hut kahl, trocken, hell-gelbbraun, oder hell- (selten dunkel-) zimmtbraun, ½ bis 2 Zoll breit, dünn, anfangs etwas gewölbt, später in der Mitte vertieft; Plättchen blaß-röthlich-weiß; Milch weiß, mild; Stamm wie der Hut gefärbt, aber blasser, ist ½ bis 1½ Zoll lang, dünn, wird bald hohl. Sommer und Herbst in Wäldern häufig. Ich kenne ihn aus vielfacher Erfahrung als eßbar, rathe aber Denjenigen, welche nicht genau untersuchen, ihn zu meiden, weil er sonst leicht mit dem folgenden (Ag. rufus) verwechselt werden könnte.

B4) — Milch weiß, scharf; Hut durchaus trocken.

Der Rothbraune Milchschwamm, Ag. rufus, Scop. Hut trocken, kahl, röthlich-braun, meist mit vielen kleinen Erhabenheiten, in der Mitte hat er eine ½ bis 2 Linien hohe, bald spitze bald stumpfe Erhöhung, sein Fleisch ist matt-weiß, in's Bräunliche ziehend, 1 bis 2 Linien dick. Die Schicht der Plättchen ist dicker als das Fleisch des Hutes, sie sind von verschiedner Länge, stehn ziemlich dicht, und die längsten sind mit dem Stamme verwachsen; sie sind blaß-weiß-gelb und enthalten, wie das Fleisch, eine weiße, brennend-scharfe Milch. Der Stamm ist 1 bis 2 Zoll lang, ¼ bis ⅓ Zoll dick, hell-röthlich-braun, oft weiß-angeflogen, unten weiß-filzig; inwendig ist er blasser als auswendig, nicht hohl, sein Fleisch wenig zäh. Der Geruch des Schwammes ist gering. Er

Digitized by Google

ist Sommer und Herbst, vorzüglich in Nadelwäldern auf Sandboden, äußerst häufig. Zubereitet steht er an Wohlgeschmack dem Brätling weit nach. Einer meiner Freunde hat ihn oft statt des Brätlings und mit demselben ohne Schaden verzehrt, und ich weiß gewiß, daß es eben dieser Schwamm gewesen ist, auch habe ich gesehn, daß ihn 4 andre Personen sich haben zubereiten lassen und ihn ebenfalls ohne Schaden genossen haben. Krombholz berichtet, daß ihn eine Frau ohne Nachtheil gebraten verzehrt, daß aber ein Mädchen nach einem eben solchen Gerichte auf kurze Zeit unwohl wurde. Nach Marquart verzehren ihn in Oesterreich die Landleute ohne alle nachtheiligen Folgen. — Er muß aber auch mitunter sehr giftig wirken, denn Fries sagt von ihm auf Seite 347 der Epicrisis: „Omnium maxime venenatus, certissimo experimento novi. Verus Meurtrier Gallorum." — Auf nassen Stellen findet man den Ag. rufus blaß-ziegelfarb, oft ohne Erhöhung in der Mitte des Huts und mit wässerigem Safte (Ag. helvus, Fr.).

Ag. glycyösmos, Fr. Leicht an seinem ekel-süßen Geruche zu erkennen. Hut dünn, gewölbt, aber bald flach werdend, mit kleinen Erhabenheiten besetzt, glanzlos, düster-chokoladefarbig, 1 bis 2 Zoll breit; Plättchen blaß-gelblich-weiß; Stamm nicht hohl, dünn, flaumig, bleich. Im Nadelwald.

Ag. fuliginösus, Fr. Hut weich, eingedrückt, bis 3 Zoll breit, grau-gelblich, anfangs rußbraun-bepudert; Plättchen blaß-gelb; Fleisch und Milch weiß, an der Luft in's Safranfarbne übergehend; Stamm wie der Hut gefärbt; Samen gelblich. Riecht und schmeckt widrig.

B 2) Russŭla. — Stamm central; weder Hülle, noch Ring, noch Schleier; Hut und Stamm fleischig; Rand des Huts anfangs stark abwärts gebogen, später der ganze Hut flach; Plättchen steif, saftlos, mit scharfer Schneide. Samen weiß oder gelblich.

Der Täubling (Speiteufel), Ag. intĕger, L. Unter diesem Namen fassen wir alle in diese Abtheilung gehörigen Schwämme (mit Ausnahme des Ag. adŭstus und fŏtens) zusammen, da sie sich nicht durch deutliche und bestimmte Kennzeichen von einander trennen lassen. Der Täubling gehört zu denjenigen Schwämmen, welche man in Wäldern in unabsehbarer Menge antrifft, und ist, trotz der sehr verschiedenen Farbe des Hutes, leicht zu erkennen. Der Hut ist 1 bis 6 Zoll breit, anfangs glockenförmig mit nicht eingerolltem

Digitized by Google

Rande, später flach, die Oberfläche glänzend oder glanzlos, kahl oder selten fein-seidenschuppig, in der ersten Jugend und bei feuchtem Wetter etwas schleimig, sonst trocken, die Farbe sehr verschieden, gewöhnlich dunkel- oder hell-roth, oft aus dieser Farbe bis in's Weiße erbleichend, zuweilen auch von Anfang an weiß, oder auch grün, blau, braun, selten gelb oder grau; das Fleisch ist weiß, geht aber oben öfters in die Farbe der Oberfläche über, ist ferner dick oder dünn, fest oder zerbrechlich, der Rand ist immer dünn und entweder glatt oder gefurcht. Die Plättchen sind rein-weiß oder blaß-gelbweiß, sehr selten schön gelb, sie erreichen mit verschmälerter Spitze den Stamm, sind entweder alle gleich-lang oder mit kürzeren gemischt, oft sind sie durch Querfalten mit einander verbunden, zuweilen gabelspaltig. Die Samen sind weiß oder blaß-gelb. Der Stamm ist kahl, fleischig, derb oder zerbrechlich, anfangs nicht hohl, später aber zuweilen, in der Regel weiß, öfters aber auch theilweis oder ganz wie der Hut gefärbt, zumal wenn dieser roth ist; das Fleisch des Stammes ist weiß. Er ist allerwärts ziemlich gleich-dick, übrigens von mittelmäßiger Länge und Dicke. Der Geruch des rohen Schwammes ist fast unbemerklich, zuweilen jedoch ekelhaft; der Geschmack entweder mild, oder bitterlich, oder scharf. Der milde Geschmack ist vorzüglich denjenigen Exemplaren eigen, deren Plättchen gelblich sind, und es scheint, als ob es hauptsächlich diese wären, welche in manchen Gegenden häufig ohne Schaden gegessen werden; die weißblättrigen, scharf schmeckenden dagegen sind es wohl, von denen man viele Vergiftungsfälle kennt. Jedenfalls ist es sehr rathsam, alle Täublinge von Küche und Markt zu verbannen. Die Namen, welche den verschiednen Abarten des Täublings von Botanikern beigelegt worden, sind folgende: Ag. sanguinĕus, Bull.; ruber, Dec.; rosacĕus, Bull.; furcātus, Pers.; cyanoxānthus, Schäff.; heterophyllus, Fr.; lactĕus, Alb. et Schw.; depāllens, Pers.; Russŭla sardonĭa, Fr.; cōrulĕa, Krombh.; veternōsa, Fr.; Ag. fellĕus, Fr.; ruber, Fr.; lepĭdus, Fr.; sanguinĕus, Batsch; virēscens, Schäff.; lactĕus, Pers.; xerampelīnus, Schäff.; olivacĕus, Schäff.; emetĭcus, Fr.; Russŭla Clusĭi, fallax, pectināta, Fr.; Ag. ochroleucus, Pers.; consobrīnus, Fr.; livēscens, Batsch; fragĭlis, Pers.; nivĕus, Pers.; ruber, Schäff.; aurātus, With.; decolōrans, Fr.; grisĕus, nitĭdus und nauseōsus, Pers.; alutacĕus, Fr.; campanulātus, Pers.; xanthŏpus, Fr.;

Digitized by Google

olivăscens, Pers.; ochracĕus, A. S.; lutĕus, Huds.; ravĭdus, Bull.; vitellīnus, Pers.; chamälcontīnus, Fr. — v. Krapf, kaiſ. kön. Hofrath und Leibarzt, hat über den Speiteufel folgende Beobachtungen gemacht: „Im Auguſtmonat 1760 fügte es ſich, daß meine Köchin zu Trieſt rothe Täublinge nach Hauſe brachte, welche ſie auf Anrathen des dortigen Marktaufſehers als gute und ſchmackhafte Schwämme gekauft hatte, und von welchen er ſelbſt einen Theil nach Hauſe getragen. Sie wurden mit Oel, Salz, gehackter Peterſilie, geſtoßenem Pfeffer und Zwiebeln auf die in Welſchland gewöhnliche Art für mein ganzes Haus zubereitet. Ich war damals noch der irrigen Meinung zugethan, daß das Gift der ſchädlichen Schwämme durch Baumöl und Pfeffer entkräftet werde. Da es mir damals an Kenntniß der giftigen Schwämme noch fehlte, und ich zugleich ein großer Liebhaber dieſes Gewächſes war, ſo aß ich ohne Bedenken einen ſtärkeren Antheil derſelben, als alle meine Hausgenoſſen gegeſſen hatten. Eine Viertelſtunde darauf überfiel mich plötzlich eine große Schwäche und beſchwerliche Beängſtigung des Magens, die immer ſtärker wurde, und mich zwang, vom Tiſche aufzuſtehn, und am offenen Fenſter friſche Luft zu ſchöpfen, und mich durch ſelbe zu erholen. Kaum aber hatte ich einige Minuten am Fenſter geſtanden, ſo ward ich von einem ſo ſtarken Schwindel eingenommen, daß ich weder zu ſtehen, noch zu ſitzen vermochte, ſondern, von Andern unterſtützt, in das Bett getragen werden mußte. Zugleich fing ich an, mich heftig zu erbrechen, womit eine ſo ſchmerzhafte Empfindung verbunden war, als ob der Magen nur an einem Bindfaden hinge, der alle Augenblicke abreißen wollte. Unmöglich iſt es mir, dieſen angſtvollen Schmerz mit genugſam deutlichen Worten auszudrücken. Eiskalte Schweißtropfen floſſen von meinem Angeſichte, und eine Ohnmacht folgte der andern, welche durch mich ſonſten erquickende wohlriechende Geiſter nur noch vergrößert wurde; ſelbſt der Eſſig, den ich ſonſten gerne roch, war mir unerträglich. Mein Puls ging ſchnell, war aber ſo ſchwach, daß man ihn kaum merkte. Mein Bauch war zu gleicher Zeit aufgetrieben und angeſpannt. Ich durfte mich, um nicht in neue Ohnmacht zu verfallen, kaum mit dem Kopfe bewegen; ein Gleiches bewirkte auch das Reden der Umſtehenden, die mir zu helfen beigekommen; kurz ich glaubte ſchon mein Leben zu endigen, und ich wünſchte es auch, um nur von der großen Beängſtigung, die ich erlitt, befreit zu ſein, als mich auf einmal ein

Digitized by Google

außerordentliches Verlangen nach einem eiskühlen Waſſer überfiel. Die Erquickung, die ich dadurch erhielt, war ſo groß, daß die üblen Zufälle merklich abnahmen, und je mehr ich von dieſem mit Eis gekühlten Waſſer trank, um ſo mehr Linderung verſpürte ich; das Brechen hörte gänzlich auf; der Durchfall hielt nur noch wenige Stunden an, und wurde in dieſer Zeit ſchon ſchwächer, ſeltener, und blieb endlich gar aus. Hierauf verfiel ich in einen Schlaf, der mir die Kräfte einigermaßen erſetzte. Doch aber blieb mir von allen üblen Zufällen ein Schmerz im Bauche zurück, der ſo empfindlich war, daß ich weder denſelben berühren, noch huſten konnte; er war einer Zernagung der Gedärme ſehr ähnlich, und hielt 8 Tage an. Innerlich brauchte ich bloß das in Eis gekühlte Brunnenwaſſer, nach welchem ich großes Verlangen trug, und äußerlich mit Wermuth gefüllte, in Wein geſottene Säcklein, die ich ohne Unterlaß warm um den Magen geſchlagen trug; vor Wein und Fleiſch hatte ich einen Ekel, und der widrige Schwammgeſchmack blieb mir viele Tage mit Grauſen im Munde. Mein Weib wurde zu gleicher Zeit von Uebelkeiten überfallen, kam aber mit etlichmal Brechen und einigen mäßigen Durchfällen noch ziemlich gut davon. Mit meinen Dienſtboten lief es auch noch leidentlich ab, nur daß einer mehr, der andre weniger ſich erbrach. Dem Marktaufſeher erging es viel übler, obſchon er weit glücklicher war als ich und viele Andere, die an eben demſelben Tage von dieſen Täublingen gekauft und gegeſſen hatten, und deren zween ihre gehabte Schwammluſt mit dem Leben bezahlen mußten.“ — „Ich holte mir den 30. Brachmonat 1778 rothe Täublinge aus dem Simmeringer Wäldlein ohnweit Wien; ſie ſtanden nicht weit von einander; einige davon hatten kaum die Erde verlaſſen, die übrigen waren ungleich reif; die ſo in ſchattichten Orten ſtanden, hatten einen ſchleimichten Hut, und einige davon waren von ſo blaßrother Farbe, daß man ſie vielmehr für weiße als rothe hätte halten ſollen; ſie wurden erſt, als ſie einen Tag am offenen Fenſter gehangen hatten, röthlicht und am Grunde gelblicht; der Stiel war an allen weiß, an einigen röthlicht gefärbt, nicht aber an allen von gleicher Länge und Dicke; denn an manchen hatte er kaum die Dicke eines Schwanenfederkiels; die Blätter waren an vielen weiß, an andern gelb; in der Feſte des Fleiſches fand ich auch einen großen Unterſchied, denn unter allen, die ich hatte, waren nur 5 ſchöne große, mit vielem, feſtem, weißem Fleiſche, welche einen ſüßen

Digitized by Google

Geſchmack und guten Geruch hatten, alle übrigen hatten mehr oder weniger lockeres Fleiſch, und waren entweder ganz ohne Geſchmack und Geruch, oder von ſolcher Schärfe, daß mir bei deren Verſuch die Zunge ſchmerzlich brannte; auch wurde ich durch den ſcharfen Geruch derſelben, weil der Verſuch, welcher zwar bei offenem Fenſter geſchah, etwas lange dauerte, öfters zum heftigen Nieſen gereizt, und es floſſen mir dabei viele Thränen aus den Augen. Vier Tage danach verſuchte ich abermals einen dieſer Schwämme, welcher, ob er gleich beſtändig am offenen Fenſter hing und ſchon ganz dürre war, dennoch von gleicher Schärfe als der Giftſahnenfuß war. Ich rieb nun damit die Fläche meiner Hände, hielt ſolche zum Geſicht, und empfand dabei die nämlichen Umſtände, die ich vor 4 Tagen erlitten hatte. Ich ſod einen ſolchen halb dürren Schwamm in 5 Unzen Waſſer eine halbe Stunde, koſtete alsdann ein wenig von dem geſottenen Waſſer, und ſpie es bald wieder aus. Es war am Geſchmack ſchleimicht und anfänglich ſüß, in Kurzem aber empfand ich ein ſcharfes Brennen im Munde, und der Schmerz hielt beinahe ½ Stunde an. Den Tag darauf kauete ich abermals ein Stücklein von dem geſottenen ſchleimichten Schwamme, aus dem ich vorher alles Waſſer ausgedrückt hatte, und ſchluckte es hinab. Das Brennen im Munde fing eher als am vorigen Tage an, welches vermuthlich das Kauen des Schwammes verurſachte; nach ¼ Stunde ohngefähr empfand ich einen dumpfen Schmerz im Bauche, der immer heftiger wurde, beinahe eine halbe Stunde anhielt, dann aber wieder aufhörte. Die Begierde, mit dieſem Schwamme ein Mehreres zu verſuchen, brachte es dahin, daß ich den Tag darauf ein ganzes Quintel von dem Waſſer, worin der Schwamm geſotten hatte, und das ziemlich ſchleimicht war, trank. In weniger als einer halben Stunde verſpürte ich ſchon ein ſchmerzhaftes Drücken in dem Magen, worauf ein öfteres Aufſtoßen, wiederholte Neigung zum Brechen und anhaltende Schwäche der Augen erfolgte. Ich trank ſogleich ein großes Glas voll friſchen Brunnenwaſſers, wodurch ſich die Zufälle verminderten, und nach und nach gar aufhörten. Dieſe von dem kalten Waſſer ſo geſchwind erhaltene Hülfe reizte mich zu folgendem, zwar kühnem, doch nützlichem Unternehmen, ungeachtet der noch in friſchem Gedächtniß tragenden gefährlichen Zufälle, welche mir dieſer ſchädliche Blätterſchwamm vor vielen Jahren verurſacht hatte. Ich verſchluckte frühe, nach vorgenommenem Milchkaffee, faſt ½ Quintlein von dem

Digitized by Google

gekochten, ausgedrückten und in Stücke zerbissenen Schwamme, hielt aber zur Vorsorge eine Kanne frischen Wassers in Bereitschaft. Kaum waren einige Minuten vorbei, so ließen sich schon die Vorboten der mir drohenden Gefahr spüren. Ein ziemlich stark brennender Schmerz in der Gegend des Magens war der erste böse Anfall; auf diesen folgte eine heftige Empfindung, die dem schmerzlichen Drücken eines im Magen sich bewegenden stumpfen Körpers gleichkam, und das Eingeweide bald da, bald dort auseinander zu dehnen schien, und dadurch Uebelkeit mit großem Ekel, starkes Aufstoßen und Schwäche der Augen verursachte. Diese drohenden Stürme schreckten mich dermaßen, daß ich die Gefahr nicht weiter kommen ließ; ich trank eilends ein halbes Maß frisches Wasser, nach dessen Hülfe es, außer einem Durchfall, zu keinen schlimmen Folgen kam, als daß mir für die Zukunft die Lust verging, mit den rothen Täublingen auf solche Art zu scherzen. Doch widerstand ich in etwas meinem Vorsatze, und versuchte noch einmal, ob an dem lang gesottenen, giftigen, vom Wasser gut ausgepreßten, rothen Täublinge dennoch eine Schärfe übrig bleibe, die sich in vielen anderen Schwämmen durch das Kochen, Dünsten oder Braten gänzlich verliert, und sie zur unschädlichen, guten Speise macht, oder ob die giftige Eigenschaft in andern unbekannten Theilen, die sich durch das Kochen nicht verlieren, wie ich an dem Tollkraut erfahren habe, verborgen liege. Ich ließ daher einige Tage darauf einen scharfen dürren Täubling, der einen roth und gelb gefleckten Hut hatte, und zehn Tage schon in freier Luft gehangen, eine ganze Stunde lang in Wasser sieden, zerkauete alsdann einen vorher gut ausgedrückten Theil davon, und empfand, daß seine Schärfe zwar gemindert, aber doch noch beißend genug war. Ich schloß daher, daß, wenn ein durch zehn Tage in freier Luft gehangener, getrockneter, eine ganze Stunde lang gesottener und von allem Wasser rein ausgepreßter Täubling noch so scharf ist, daß er die Zunge so heftig beiße, er im Magen ein Gleiches bewirke, und wenn er von Personen, die schwache und reizbare Magen haben, in Menge genossen wird, üble Folgen nach sich ziehe."

☜ Ag. adūstus, Pers. (Ag. nigrĭcans, Bull.; elephantĭnus, Sow.; semicrĕmus, delĭcus, mustelīnus). Hut bis 6 Zoll breit, fleischig, fest, trocken, ohne abziehbare schleimige Haut, der Rand anfangs stark nach innen gebogen, zu keiner Zeit gefurcht; seine Farbe ist anfangs rein-weiß, oder gelblich-weiß, oder rußig-braun, und

Digitized by Google

wird zuletzt faſt immer ſchwarz, wie verbrannt. Wie der Hut, ſo iſt auch der derbe, ziemlich dicke, kurze, fleiſchige, nicht hohle Stamm gefärbt; Plättchen dicht- oder nicht dicht-ſtehend, ungleich, anfangs weiß. Oft wird das Fleiſch dieſes in Wäldern häufigen Schwammes, wenn man es zerbricht, roth, oft aber auch nicht. Nach Pollini gilt er in Italien für verdächtig; Staude erklärt ihn für giftig.

☜ Ag. fötens, Pers. Hut bis über 4 Zoll breit, gelb, ſteif, ſchmierig, in der Mitte fleiſchig, mit breitem, dünnem, anfangs abwärts-gebrochenem und höckerig-gefurchtem Rande, welcher ſich ſpäter hebt, worauf der Hut flach und am Rande oft buchtig wird; Plättchen an den Stamm geheftet, ſehr ungleich und gabelſpaltig, aderig- mit einander verbunden, weißlich, anfangs tröpfelnd; Stamm ſtark, zuletzt hohl werdend, weißlich. Schmeckt ſcharf und hat einen unangenehmen brandigen Geruch, in hieſiger Gegend iſt er jedoch, ſo lange er friſch iſt, geruchlos. Dient nirgends zur Speiſe. Krombholz fand den gebratenen Schwamm widrig, ekelhaft, bitter, auch wirkte eine Abkochung des Schwammes auf ihn und auf einen Hund giftig.

B 2) Cantharēllus, Merulius. — Weder Hülle, noch Ring, noch Schleier. Plättchen wachsartig-fleiſchig, dick, mit ſtumpfer Schneide, in der Regel äſtig, auch die Zwiſchenräume tragen Samen, die Scheidewand der Plättchen iſt flockig; Samen weiß. Es ſind fleiſchige, oder weich-häutige, zuletzt verfaulende Schwämme.

B 3) — Hut und Stamm fleiſchig; der Hut ruht mit ſeiner (nicht durchlöcherten) Mitte auf dem Stamme, welcher nicht hohl iſt.

☜ Der Eierſchwamm, Ag. Cantharēllus, Linn. (Cantharēllus cibarius, Fr.; Merulius Cantharēllus, Pers.). Dieſer in Wäldern ſehr häufige, allgemein als gute Speiſe beliebte Schwamm heißt auch Röthling und Pfifferling. Man erkennt ihn leicht daran, daß er auswendig ganz dottergelb (zuweilen ſtark in's Weiße fallend), kahl und überall fettig anzufühlen, inwendig aber blaß-gelblich-weiß iſt. Der Hut iſt 1 bis über 3 Zoll breit, in der erſten Jugend gewölbt und faſt halbkugelförmig, ſpäter hebt er ſich allmälig ſo weit empor, daß er zuletzt oft trichterförmig wird, die Ränder aber bleiben abwärts gebogen und ſind, je größer der Schwamm, deſto mehr wellenförmig-gebogen; die Plättchen gleichen an Dicke recht ſtarkem Papier, ſind ½ bis 1½ Linien hoch und die

Digitized by Google

längſten reichen vom Rande des Hutes bis zum Stamme, an welchem ſie noch eine Strecke herablaufen; im erſten Anfang erſcheinen ſie faſt einfach und parallel neben einander liegend, je mehr aber der Hut wächſt, deſto mehr erſcheinen ſie nach dem Rande des Hutes hin in 2, 3 und mehr Theile veräſtelt, und wenn der Hut bis über 3 Zoll breit iſt, ſo gleichen die Plättchen einem großen Adernetze, indem ſich die anfangs vorhandenen weit von einander getrennt und in den entſtehenden Zwiſchenräumen immer mehr veräſtelt haben. Der Stamm iſt 1 bis 2 Zoll und drüber hoch, bis zu den Plättchen von ziemlich gleicher Dicke, von da an erweitert er ſich aber allmälig in den Hut; er iſt in der Jugend nicht hohl, im Alter bildet ſich aber öfters eine unregelmäßige Höhlung. Der ganze Schwamm iſt fleiſchig, wenig zäh. Roh hat er einen angenehmen Geruch, der Geſchmack iſt gering und etwas ſcharf. Der Eierſchwamm wächſt faſt überall Sommer und Herbſt in Nadelwäldern ſehr häufig, kommt aber auch nicht ſelten in Laubwäldern und dann oft von vorzüglicher Größe vor. Kühe und Schafe freſſen ihn mit Begierde. Menſchen bringen ihn überall, wo Schwämme gegeſſen werden, friſch oder getrocknet in die Küche. Jüngere Schwämme wäſcht man nur ab, ältere befreit man von den Plättchen, und wäſcht ſie dann. Vom Hute kann man keine feine Oberhaut abziehn. Kaum habe ich einen andren Schwamm in ſo großer Menge und ſo oft, und immer mit dem beſtem Erfolge, verzehren ſehn und zum Theil ſelbſt verzehrt wie dieſen. Er hat das Gute, daß er nicht leicht von Inſektenlarven angegriffen wird und überhaupt lange gut bleibt. Roh in einiger Menge gegeſſen zeigt er ſich ſchwer-verdaulich und beſchwerlich. — Was das Alter der zu bratenden Eierſchwämme betrifft, ſo gilt die allgemeine Regel: „ſie ſind gut, ſo lange ihr Fleiſch, ihr Geruch und Geſchmack unverdorben ſind.“

Der Falſche Eierſchwamm, Ag. alectorolophoïdes, Schäff. (Ag. aurantiăcus, Wulfen; pseudounctuōsus, Batsch; Merulĭus aurantiăcus, Pers.; Cantharĕllus aurantiăcus, Fr.). Dem Eierſchwamme ſehr ähnlich, die Oberfläche des Hutes aber bei nicht ganz feuchter Witterung trocken und wie feines Waſchleder oder Sammet anzufühlen. Der Hut iſt 1 bis 2 Zoll breit, ſein Rand nach unten eingerollt, ſeine Oberfläche mit ſehr feinem Filze bedeckt, hell-roth-braungelb, in's Weißliche erbleichend, ſein Fleiſch eben ſo gefärbt, 1 bis 2½ Linien dick. Die Plättchen ſind 1 bis 1½ Linien

Digitized by Google

breit, fangen oben am Stamme spitz an und laufen, indem sie sich etwa 4mal zweitheilig spalten, parallel bis zum Rande des Hutes, und zwischen ihnen fehlt das Netz gekrümmter Adern, welches größere Eierschwämme haben; die Plättchen stehen dicht, haben die Farbe des Hutes, verbleichen aber nicht so, weswegen sie gewöhnlich auffallend stärker gefärbt sind als jener. Der Stamm ist rothbraungelb, gegen 2 Zoll hoch, 2 bis 4 Linien dick, kahl, nicht hohl, inwendig in der Mitte heller als auswendig gefärbt, er ist elastisch, läßt sich in Längsfasern zerreißen, und wird im Alter unten gern schwarz. Der Geruch des rohen Schwammes ist schwach, nicht unangenehm, eben so der Geschmack. Man findet ihn im Sommer und Herbst in Wäldern. In hiesiger Gegend, und, wie es scheint, überall in Deutschland, ist er nicht häufig, in Schweden dagegen ist er, nach Fries' Angabe, gemein. Dieser Schwammkenner nennt ihn nicht eßbar, Marquart erklärt ihn für giftig. Um Hildburghausen fürchtet man ihn, wie Büchner sagt, nicht, auch verschluckte Büchner rohe Stückchen ohne unangenehme Folgen.

Ag. muscoïdes, Jacq. (Cantharĕllus umbonātus, Fr.). Hut fleischig, dünn, zollbreit, aschgrau-schwärzlich, in der Mitte anfangs gewölbt, später vertieft, fein-flockig; Plättchen dicht-stehend, straff, rein-weiß; Stamm nicht hohl, überall gleich dick, heller gefärbt als der Hut, elastisch, 3 Zoll lang, unten zottig. Zwischen Moos.

B 3) — Hut fast häutig-dünn; Stamm hohl, wie polirt.

☞ Ag. pruinātus, Batsch (Merulius tubaeformis, villōsus, cinerĕus, lutescens, Pers.). Hut ½ bis 2 Zoll breit, in der Mitte vertieft oder mit einem Loche versehn, welches in die Höhlung des Stammes mündet, fein-schuppig, seltner glatt, braun, oder ruß-gelb, oder ruß-schwärzlich, selten regelmäßig-ausgebreitet, meist unregelmäßig-auf- oder abwärts gebogen, der Rand oft ausgebuchtet; Plättchen dick, von einander entfernt, verästelt, so hoch wie das Fleisch des Hutes oder nur flachen Adern gleichend, gelb, röthlich-gelb, oder aschgrau, sie sind im Alter gewöhnlich weiß-bepudert; Stamm 1 bis über 2 Zoll hoch, 1 bis 3 Linien dick, hohl, kahl, glatt, selten ganz walzenrund, oft mit unregelmäßigen Längsvertiefungen, an Farbe gelb oder ruß-grau. In Wäldern an der Erde und faulen Strünken. Rohe Stückchen, welche ich öfters von diesem Schwamme gegessen, schmeckten gut und bekamen mir gut. Marquart erklärt den Schwamm für eßbar.

Digitized by Google

C) Ischnophyllus. — Plättchen zäh; Samen weiß. Diese Schwämme haben ein dünnes, fast lederzähes Fleisch und vertrocknen bei nicht sehr nassem Wetter ohne zu faulen.

C2) Marasmius. — Stamm central. Plättchen trocken; ihre Scheidewand flockig, bald sind sie breit mit scharfer Schneide, bald nur runzelförmig; sie sind an ihrem Hinterende stumpf und dort mehr oder weniger ringförmig-verbunden; Stamm knorpelig.

C3) Collybia. — Hut zuletzt gefurcht oder runzelig, der Rand zuerst eingerollt. Der Stamm hat statt der Wurzeln ein Gewebe von Flöckchen, bei sehr wenigen gar nichts Wurzelartiges. Sind klein.

☜ Ag. porrĕus, Fr. Riecht nach Knoblauch. Hut gestreift, doch in der Mitte glatt, schmutzig-gelb, etwa zollbreit; Plättchen breit, fern von einander, gelblich; Stamm 3 Zoll lang, dünn, oben und unten verdickt, rothbraun, flaumhaarig, zuletzt hohl. Spätherbst. Pollini erklärt ihn für nicht eßbar.

☞ Ag. Oreädes, Bolt. Hat einen schwachen, angenehmen Geruch, welcher beim Trocknen stärker wird. Hut ½ bis 2 Zoll breit, kahl, roth-braun, bleicher werdend; Plättchen breit, von einander entfernt, bleich-weiß; Stamm 2 bis 3 Zoll lang, dünn, nirgends verdickt, nicht hohl, allerwärts mit einer zottigen Haut überzogen. Sommer und Herbst auf Grasplätzen. Er ist eßbar und in manchen Gegenden ein beliebtes Gewürz an Brühen und an andere Schwämme.

☞ Der Lauchschwamm, Ag. scorodonius, Fr. Riecht stark nach altem Käse oder Knoblauch. Hut ¼ bis ½ Zoll breit, gewölbt, später flach und runzelig, blaß-weiß, zuweilen bräunlich; er hat die Dicke feinen Papiers und ist durchscheinend; Plättchen von verschiedener Länge, wellig-gebogen, die längsten mit dem Stamme verwachsen, sie stehn nicht dicht und sind weißlich; der Stamm ist 1 bis 1½ Zoll hoch, ¼ bis ½ Linie dick, walzig, nirgends verdickt, kahl, schwarz-braun, glänzend, nach oben heller, hohl. Sommer und Herbst im Walde, gewöhnlich sehr zahlreich beisammen. Er dient von Alters her als Gewürz an andere Schwämme, an Brühen, Fleischspeisen. Die Plättchen wirft man nicht weg. Ich habe ihn auch allein zubereitet sehr zart und schmackhaft gefunden. Man kann ihn leicht trocken aufbewahren.

C3) Mycena. — Rand des Huts nicht eingerollt; Stamm zäh, trocken, sich unten wurzelartig-verlängernd. Sind klein.

Digitized by Google

Ag. alliacĕus, Jacq. Riecht ſtark nach Knoblauch. Hut zollbreit, weiß-ſchwärzlich, anfangs glatt, dann gefurcht; Plättchen wie der Hut gefärbt; Stamm ſteif, dünn, bis 5 Zoll hoch, dunkel-ſchwarz, ſammetartig-beduftet. Nach Pollini iſt er nicht eßbar.

Ag. androsacĕus, L. Hut 2 bis 3 Linien breit, kahl, geſtreift, weißlich oder braun; Plättchen an den Stamm gewachſen, einfach, weißlich; Stamm hohl, durchaus kahl, glänzend, ſchwarz, 1½ Zoll und drüber lang.

Ag. perfŏrans, Hoffm. Stinkt, aber nicht nach Knoblauch. Hut ziemlich flach, ohne Furchen, runzlig, kahl, bleich-weiß, 4 Linien breit; Plättchen an den Stamm gewachſen, einfach, weißlich, die meiſten halbirt; Stamm dünn, zolllang, hohl, nirgends verdickt, ſammethaarig, braun-ſchwarz. An abgeſtorbenen Fichten- und Tannennadeln.

Ag. epiphўllus, Fr. Hut 2 bis 5 Linien breit, milch-weiß, kahl, faltig-gerunzelt; die wenigen Plättchen von einander entfernt, an den Stamm gewachſen, ungetheilt, aderig, weiß; Stamm hohl, zart-ſammetartig, nach unten braun.

C2) Lentīnus. — Stamm central. Der ganze Schwamm lederartig-zäh, trocken; Plättchen dünn, ohne deutliche Scheidewand, mit ſcharfer, gezähnter oder zerriſſener Schneide.

Ag. lepidĕus, Fr. Hut 2 bis 4 Zoll breit, bloß-ocher-gelb mit dunkelbraunen anliegenden Schuppen; Plättchen herablaufend, bis ½ Zoll breit, weiß; Stamm ½ Zoll hoch, dick, filzig, ſchuppig, blaß. An altem Kiefernholz.

C2) Panus. — Der ganze Schwamm fleiſchig-lederartig-zäh, vertrocknend; Plättchen vollkommen, zäh, feſt, ungleich, ihre Schneide ſcharf und ganz, ihre Scheidewand faſerig. Sie wachſen an Holz.

Ag. conchātus, Bull. (Ag. torulōsus, Pers.). Der Hut gegen 3 Zoll breit, flach oder trichterförmig, ganz oder halbirt, ſelten mit ſeiner Mitte auf dem Stamme ſtehend, faſt fleiſch- oder zimmt-farb, zuweilen violetlich oder anders gefärbt, zuletzt bleich, anfangs glatt, ſpäter oft fein-ſchuppig; Plättchen am Stamme herablaufend, röthlich, zuletzt bleich-gelb; Stamm kurz, flaumhaarig. Er wächſt, meiſt büſchelweis, an Laubholz.

Ag. styptĭcus, Bull. Hut gegen zollbreit, nierenförmig, blaß-braun-gelblich, zuletzt kleiig-ſchuppig; Plättchen dünn, dicht-

Digitized by Google

ſtehend, netzaderig-verbunden, faſt wie die Oberfläche des Hutes gefärbt; Stamm ſeitlich-ſtehend, kurz, am Hute breit. Schmeckt ekelhaft und ſcharf.

D) Dermophyllus. — Plättchen lederartig; die Schwämme ſelbſt lederartig oder korkig, dauerhaft.

D 2) Schizophyllum. — Schneide der Plättchen der Länge nach geſpalten. Samen weiß.

Ag. alnĕus, L. (Schizophyllum commune, Fr.). Weiß-graulich, filzig, etwa zollgroß. An Laubbäumen.

D 2) Lenzites. — Kork- oder lederartig, ſtammlos, aus trocknem, flockigem Gewebe gebildet; Plättchen lederartig, feſt, entweder einfach und ungleich, oder äſtig und hinten durch Querwände verbunden, wodurch Löcher entſtehn. Die Schneide der Plättchen iſt ſcharf oder ziemlich ſtumpf, ihre Scheidewand flockig. Sie wachſen an faulendem Holze.

Ag. betulĭnus, L. (Dädalĕa betulĭna, Rebent.). Ganz bleichgelb. Hut etwa 3 Zoll breit, dünn, elaſtiſch, filzig, ohne deutlich dunkler gefärbte Ringe; Plättchen gerade, wenig äſtig. An Laubholz, vorzüglich Birken.

Ag. sepiarĭus, Linn. (Dädalĕa sepiarĭa, Sw.). In der Jugend ganz goldgelb, im Alter ganz dunkelbraun, im mittleren Alter iſt der Hut oben dunkelbraun, kurzborſtig-filzig, am Rande goldgelb, die Plättchen ebenfalls goldgelb. An Dicke gleicht der Hut (ohne die Plättchen) ſtarkem Rindsleder und iſt ziemlich hart. Die Plättchen ſind entweder gerade, oder, vorzüglich anfangs und ſpäter hinten, durch Querſtücke verbunden. Häufig an Nadelholz. Der Schwamm iſt, wenn er auf dem wagrechten Schnitte eines Baumſtrunkes ſteht, oft faſt kreisrund, kommt er aber aus den Längsritzen liegender Stämme, ſo iſt er meiſt lang-geſtreckt, etwa zollbreit und bis 5 Zoll lang. Oefters ſind mehrere Hüte mit einander verwachſen.

Ag. abietĭnus, Bull. (Dädalĕa abietĭna, Fr.). Faſt eben ſo häufig als der vorige an Nadelholz, vorzüglich liegendem, aus deſſen Ritzen er am liebſten hervorwächſt und ſich daran mitunter fußlang hinzieht, während er etwa zollbreit iſt. Der Hut iſt ſehr dünn und biegſam, ſchwärzlich-erdfarb, anfangs filzig; die Plättchen ſind einfach, von verſchiedener Länge, dünn wie Schreibpapier, wie der Hut gefärbt, in der Jugend weiß-bedufte, im Alter zerriſſen.

Digitized by Google

Gattung:

Löcherſchwamm, Bolētus, L.

Theils fleiſchige, theils leder- oder korkartige Schwämme, mit oder ohne Stamm, deren Samen an der Innenwand dünner, runder oder eckiger, dicht beiſammen ſtehender, meiſt mit einander verwachſener Röhrchen enthalten ſind. Die Maſſe dieſer Röhrchen ſitzt meiſt an der Unterſeite eines runden oder halbrundlichen Hutes und bildet eine mehr oder weniger ebene Fläche, auf der man die kleinen Oeffnungen derſelben bemerkt. Von den Samen gilt das von denen der Gattung Agaricus Geſagte: ſie treten nämlich aus kleinen Erhöhungen zu 4 hervor, jedes Samenkörnchen hat ein Stielchen, von dem es zuletzt abfällt, die Geſtalt iſt rund oder länglich. Die Boleten laſſen weit weniger Samen fallen als die meiſten Agaricus. Faſt allen fehlt Hülle und Ring. Es gibt unter dieſer Gattung viele Arten, deren Fleiſch bei Verwundung bläulich oder blau anläuft, und dieſe gelten allgemein für giftig oder verdächtig, wiewohl ſich auch einige eßbare Arten darunter befinden. Am beſten thut man allerdings, alle blauanlaufenden zu meiden.

A) Bolētus genuīnus. — Fleiſchige, mit der Mitte des runden Hutes auf einem Stamme ſtehende, ſämmtlich auf der Erde wachſende Schwämme, deren Röhrchen ſich, wenn ſie erwachſen ſind, leicht oder ziemlich leicht von der Unterfläche des Hutes und von einander trennen laſſen.

A 2) Ochrospŏrus. — Röhrchen gelb oder roſtfarb. Samen blaß-gelb, zuweilen in's Grünliche oder Roſtfarbne.

A 3) Viscipēllis. — Der Hut mit einer ſchmierigen Haut überzogen; der Stamm weder hohl, noch knollig, noch mit Netzadern bezogen; das Fleiſch ändert bei Verwundung ſeine Farbe nicht oder kaum; Röhrchen an den Stamm gewachſen, einfarbig.

☞ Der Ringpilz, Bol. lutĕus, L. (B. annulātus, Pers.). Hut dick, gewölbt, in der Mitte mit ſtarker Erhöhung oder nicht, 2 bis 4 Zoll breit, kahl, jung auf der Oberfläche und auch alt bei feuchtem Wetter ſehr ſchleimig. Die Farbe des Hutes iſt entweder ſchmutzig-braun, oder ſchmutzig-gelb (B. flavĭdus, Fr.), oder rein-gelb (B. elĕgans, Schum.; B. flavus, Withe r.). In manchen Jahren findet man faſt nur die braune, in andren faſt nur die gelbe Farbe.

Digitized by Google

Die feine Oberhaut des Hutes zieht sich leicht ab, sein Fleisch ist schön-gelblich-weiß, saftig, sehr zart, der Geruch desselben erfrischend-obstartig, der Geschmack nicht unangenehm, wenig säuerlich. Die Röhrchen sind gelb, ihre Oeffnungen gleichen anfangs den feinsten Nadelstichen, dann werden sie weiter und sind theils rund, theils eirund, theils stumpf-eckig; Fleisch und Röhrchen verändern bei Verletzung die Farbe nicht. Der Stamm wird 1 bis 2 Zoll hoch, ⅓ bis ⅔ Zoll dick; er ist nach oben hin mit kleinen Körnchen besetzt, die im Alter dunkelbraun werden. Etwa ⅓ Zoll unter seinem obern Ende hat der Stamm einen weißen, häutigen, leicht zerreißenden Ring, welcher selbst dann oft noch Stamm und Hut verbindet, wann letzterer schon über 2 Zoll breit ist. Zerreißt er, so liegt er schlaff am Stamme, wird bald braun und verschwindet zuletzt oft ganz. Die Farbe des Stammes ist, wenn der Hut braun ist, weißlich, oberhalb des Ringes blaß-gelblich; ist der Hut gelb, so ist es auch der Stamm. Inwendig ist der Stamm weißlich, sein Fleisch ziemlich derb und läßt sich der Länge nach in Fasern spalten. Der Ringpilz wächst im Herbste, liebt Nadelholz, Sandboden, Wegränder, ist auch auf Thon- und Kalkboden häufig. Er ist eßbar, wird in verschiedenen Gegenden viel und namentlich in Prag zu Millionen verzehrt. Ich habe ihn auch oft essen sehn und gegessen. Wegen seines saftigen Fleisches muß er bald in den Kochtopf.

☜ B. squamĭger, Staude. Hut anfangs gewölbt, polsterig, später verflacht, 2 bis 3 Zoll breit, schleimig-schmierig, schmutzig-ledergelb, mit ziemlich regelmäßig-kreisförmig stehenden, in der Mitte kleineren, nach dem Rande zu größeren und gedrängteren flockigen Schuppen; Röhrchen an den Stamm gewachsen, mit weiter Mündung, schmutzig-grünlich; Stamm 1 bis 2 Zoll hoch, walzig-rund, gerade oder am Unter-Ende etwas gebogen, er ist weißlich-gelb mit dunkleren Schüppchen und einem weißlichen, in's Röthliche übergehenden, endlich dunkelbraunen Ring. — Staude fand diesen Schwamm in einem Lärchenholze bei Koburg und sagt, „daß die dortigen Landleute, welche den Ringpilz häufig zum Genusse einsammeln, den B. squamĭger dagegen für schädlich halten." — Ich habe diesen Schwamm in Menge beim Richthof ohnweit Schlitz im Großherzogthum Hessen auf buntem Sandstein unter Lärchen und Kiefern gefunden; auch in der Nähe Schnepfenthal's habe ich ihn einzeln auf buntem Sandstein und unter den genannten Bäumen gefunden. An beiden Orten war

Digitized by Google

die Oberfläche des Hutes an nicht zu jungen Schwämmen bei trocknem Wetter trocken und ungefähr wie bei B. Pes caprä anzufehn.

Der Schmeerling, Bol. granulätus, L. (B. circĭnans, Pers.). Dem Ringpilze ähnlich, aber ohne Ring. Der Hut ist erhaben-gewölbt, kahl, mit Schleime bedeckt; seine Farbe ist braun-gelb; die Oberhaut sehr fein, und läßt sich leicht abziehn. Das Fleisch ist saftig, zart, weiß-gelb; seine Dicke beträgt ⅓ bis ½ Zoll. Roh riecht er erfrischend-obstartig, und schmeckt nicht unangenehm. Die Schicht der Röhrchen kommt an Dicke etwa der des Fleisches gleich; sie sind schön-hell-gelb; ihre Mündung gleicht anfangs feinen Nadelstichen, und ist rundlich oder stumpf-eckig, mit etwas gezähntem oder körnigem Rande. Im Alter werden die Röhrchen dunkler und viel weiter; in der Jugend hängen an ihnen oft kleine, helle Tropfen. Bei Verletzungen verändert das Fleisch seine Farbe nicht. Die Samen sind hell-gelb-braun. Der Stamm ist 1 bis 2 Zoll hoch, ⅓ bis ½ Zoll dick, weiß-gelb, vorzüglich nach oben zu mit gleichfarbigen Körnchen, die später dunkelbraun werden, besetzt, kahl, feucht anzufühlen, ohne Ring. Inwendig ist er nicht hohl, wird aber gewöhnlich sehr bald von Insektenlarven durchbohrt; sein Fleisch ist blaß-gelb, derb, läßt sich in Längsfasern zerreißen. Er wächst im Sommer und Herbste in und bei Waldungen; liebt Kalk- und Thonboden. Da er saftig und zart ist, so muß man ihn jung und frisch verspeisen. Er gibt, wie ich aus Erfahrung weiß, gleich dem vorigen, ein weiches, wohlschmeckendes Gericht.

Der Kuhpilz, Bol. bovīnus, L. Der Hut ist in der Jugend klebrig, bei nassem Wetter schleimig, im Alter bei trocknem Wetter trocken; er ist kahl, hell bräunlich-gelb, etwas gewölbt, in der Jugend mit hellfarbigerem, nach unten gerolltem Rande; sein Fleisch ist zart, saftig, blaß-weiß, verändert die Farbe (wie auch der Stamm und die Röhrchen) bei Verletzung nicht. Der Hut läßt sich stark biegen, ohne zu brechen. Die Röhrchen sind grau-braun-gelb; wenn man in ihre Oeffnungen sieht, so bemerkt man darin die Oeffnungen noch kleinerer und kürzerer Röhrchen. Die Röhrchen sind etwa so lang, als das Fleisch des Hutes dick ist, oder auch kürzer; sie sind mit dem Stamme verwachsen und laufen zuweilen noch etwas an ihm herab. Der Stamm ist 1 bis 2 Zoll lang, ⅕ bis ½ Zoll dick, unbehaart, ohne deutliche Körnchen oder Höcker, blaß-bräunlich-gelb, inwendig etwas heller gefärbt, nicht hohl, etwas zäh. Der Geruch

Digitized by Google

des Schwammes ist erfrischend-obstartig; der Geschmack des rohen Fleisches schwach und dem Geruche ähnlich. Dieser Schwamm ist in und bei Nadelwäldern im Sommer und Herbste sehr häufig, und wächst gern gesellschaftlich. Ich kann ihn aus Erfahrung als eßbar und gut empfehlen.

☞ Der Maronenpilz, Bol. badius, Fr. Der Hut ist 2 bis 6 Zoll breit, klebrig, oder, wenn er trocken ist, wie weiches Waschleder anzufühlen, kastanienbraun, stark-gewölbt, im Alter oft ganz flach. Sein Fleisch ist gelblich-weiß, läuft aber nach oben etwas röthlich, nach unten etwas bläulich an; es ist ⅓ bis ½ Zoll dick. Die Röhrchen sind blaß-gelb, fast so lang als das Fleisch des Hutes dick ist, und laufen bei Druck oder Verletzung bläulich an. Ihre Oeffnungen gleichen den Stichen feiner Nadeln und sind stumpf-eckig-rund; im Alter werden die Oeffnungen weiter und sind dunkler-gelb. Die Röhrchen, welche dem Stamme zunächst stehn, sind mit ihm verwachsen, und im Alter kürzer als die weiter nach außen stehenden, so daß sich um den Stamm eine Vertiefung bildet. Der Stamm ist 2 bis 3½ Zoll lang, ⅓ bis 1 Zoll dick, walzenförmig, oft etwas gekrümmt, braun-gelb, meist kastanienbraun-beduftet, ganz oben gewöhnlich hell-gelb. Er hat keine netzartigen Erhabenheiten und ist nicht hohl; sein Fleisch ist weiß, derb, läßt sich in Längsfasern theilen. Das Fleisch des Hutes ist zart, der Geruch schwach und angenehm; der Geschmack schwach und nicht unangenehm. Die Samen sind erdfarb. Er wächst im Herbste im Nadelwalde und auf Heideplätzen. Ich halte den Maronenpilz nach meinen Versuchen für eßbar.

☞ Der Pfefferpilz, Bol. piperātus, Bull. Hut gewölbt, kahl, bräunlich-gelb, wenig schmierig, 1 bis 3 Zoll breit; Röhrchen ziemlich groß, rostbraun; Stamm gelblich, inwendig schön-schwefel-gelb. Geschmack pfefferig-scharf. Sommer, Herbst. Wird nicht gegessen.

A 3) Subtomentōsus. — Haut des Hutes nicht schmierig, dagegen anfangs filzig, später mitunter kahl; Stamm weder knollig noch netzadrig; Röhrchen an den Stamm gewachsen. Das Fleisch verändert bei Verwundung die Farbe etwas.

☞ Der Sandpilz, Bol. variegātus, Sw. Der Hut ist ½ bis 4½, selten bis 6 Zoll breit, bei jungen Exemplaren halb-kugelförmig, mit nach unten eingerolltem Rande, bei alten Exemplaren wird er oft uneben-flach. Die Farbe des Hutes ist grau-gelb; er ist mit

Digitized by Google

sehr vielen, dicht-stehenden, dunkleren, geringen Erhabenheiten besetzt, welche aus zusammengebackenem Filze bestehn. Bei jungen Exemplaren sieht man zwischen diesen Filzbündeln kaum einen Zwischenraum, bei alten trennen sie sich deutlicher; nach starkem Regen werden sie einzelner und deutlicher, bei anhaltendem Regen mitunter ganz abgeschwemmt. Die Oberfläche des Hutes ist bei trocknem Wetter trocken, bei nassem wird sie schleimig. Das Fleisch des Hutes ist gewöhnlich ¼ bis ½, selten bis 1½ Zoll dick, derb, nicht zäh, weiß-gelb, läuft gewöhnlich bei Verwundung mehr oder weniger blau an. Die Röhrchen sind bei jungen Exemplaren kaum 1 Linie lang, und ihre Oeffnungen wenig sichtbar; bei großen Exemplaren werden sie bis 4 Linien lang, und ihre Oeffnungen gleichen dann den Stichen grober Nadeln; sie sind sechseckig, oder eirund, oder rundlich, theils weiter, theils enger, auch sind sie nicht alle ganz gleich lang. Die Farbe der Röhrchen ist schmutzig-rostgelb. Der Stamm ist 1 bis 2 Zoll lang, selten etwas länger, ⅓ bis ¾ Zoll dick, selten dicker, unbehaart, schmutzig-gelb, mit kleinen dunkleren Fleckchen; er ist meist walzenförmig; sein Fleisch ist derb, nicht hohl, bricht in die Quere zackig durch, und läßt sich in grobe Längsfasern zerreißen; er ist blaß-gelb und läuft bei Verwundungen bald mehr, bald weniger blau an. Der Geruch des Schwammes ist angenehm, aber schwach; der Geschmack des rohen Fleisches gleicht dem Geruche und ist ohne Schärfe. Die Farbe der Keimkörner ist von der der Röhrchen wenig verschieden. Dieser Schwamm wächst in manchen Jahren äußerst häufig, in andern sparsamer, in Nadelwäldern mit sandigem Grunde. Obgleich er bei Verletzung leicht bläulich anläuft, so muß ich ihn doch unter die eßbaren Schwämme rechnen, da ich vielfach die Erfahrung gemacht habe, daß er jung und erwachsen, selbst in starken Portionen, ohne Schaden verspeist werden kann. Auch rohe Stückchen davon sind mir gut bekommen. Nach Marquart kommt er in Olmütz zahlreich zu Markte.

Die Ziegenlippe (Kuhpilz), Bol. subtomentösus, L. (B. chrysentëron, Bull.) Der Hut ist 1 bis 5 Zoll breit, anfangs gewölbt, später zuweilen ganz flach; seine Oberfläche ist trocken, mit ganz kurzem Filze bedeckt, weich anzufühlen, ohne Glanz, grau, grau-gelb, grau-braun, braun, grünlich-braun, zuweilen mit weißlichem Rande, oft durch unregelmäßige Risse der Oberhaut bunt; sein Fleisch ist blaß-gelb, ziemlich derb, aber doch zart, ¼ bis ½ Zoll dick, von obstartigem Geruche und fast geschmacklos. Kleine Wunden der Ober-

Digitized by Google

fläche werden oft roth. Die Röhrchen sind gelb, ihre Schicht ist etwa eben so dick wie das Fleisch des Hutes, nach dem Rande zu aber, wenn der Schwamm erwachsen ist, oft bedeutend dicker; dann sind auch die Oeffnungen der Röhrchen oft ½ bis 1 Linie weit; sie sind eckig und kleinere mit größeren, engere mit weiteren gemengt. Bei Verletzungen läuft das Fleisch zuweilen bläulich an. Die Samen sind matt-bräunlich-gelb. Der Stamm ist 1 bis 2 Zoll hoch, ⅓ bis 1 Zoll dick, gelblich, oder zum Theil roth, auch inwendig, wenn er auswendig roth ist, röthlich; sein Fleisch ist derb, aber wenig zäh. Er wächst im Sommer und Herbste in Wäldern. Man verspeist ihn jung und erwachsen, und bereitet ihn wie den Steinpilz zu. Ich habe oft davon gegessen.

Bol. radīcans, Pers. Hut bis 4 Zoll breit, dick, trocken, olivengrau, später fahl-gelblich, der Rand dünn und eingerollt; die Röhrchen weit, ungleich, an den Stamm gewachsen, citrongelb; Stamm glatt, gelb, von röthlichen Flöckchen beduftet, unten in eine haarige, citrongelbe Wurzel verlängert. Das Fleisch des Schwammes ist gelb und läuft bei Verwundung schnell dunkel-blau an. In Eichenwäldern.

A 3) Calöpus. — Stamm netzadrig, anfangs knollig-dick; Mündung der Röhrchen gelb. Das Fleisch läuft bei Verwundung etwas blau an.

☜ Bol. calöpus, Pers. Ist der Ziegenlippe ähnlich. Hut bis 4 Zoll breit, anfangs kugelig, dick, etwas filzig, olivenfarb; Röhrchen an den Stamm gewachsen, eng, eckig, gelb; Stamm fest, kegelförmig, später fast gleich-dick, netzadrig, allerwärts oder nur an der Spitze scharlachroth. Fleisch bleich. In Wäldern. Wird von Schwammessern gemieden.

☜ Der Dickfuß-Pilz, Bol. pachypus, Fr. Der Hut ist 3 bis 7 Zoll breit, dick, gewölbt, wie feines Leder anzufühlen, unbehaart; seine Farbe ist blaß-gelb, in's Grau-Braune ziehend; sein Fleisch weiß, etwas in's Bräunliche ziehend, und läuft beim Bruche kaum bläulich an; es ist derb, aber nicht zäh; roh schmeckt es bitter; der Geruch jedoch ist erfrischend und angenehm. Die Röhrchen sind blaß-gelb, etwa halb so lang, als das Fleisch des Hutes dick ist, und laufen, wenn sie verletzt oder gedrückt werden, bläulich an; sie sondern sich nicht ganz leicht vom Fleische und sind kaum mit dem Stamme verwachsen; ihre Oeffnungen sind rundlich und gleichen sehr

Digitized by Google

feinen Nadelſtichen. Die Samen ſind blaß-gelb-grau. Der Stamm iſt 2 bis 3 Zoll lang, 2 bis 3 Zoll dick, unten dunkel-karminroth, gleichfarbig-erhaben-gegittert, nach oben zu heller roth, blaß-gelb-gegittert, ganz oben blaß-gelb, mit gleichfarbigem Gitter; er iſt kahl. Innerlich iſt er nicht hohl, weiß-gelb, auch ſtellenweis geröthet, und läuft beim Durchſchneiden blau an; ſein Fleiſch iſt feſt. Dieſer ſchöne Schwamm wächſt im Sommer und Herbſte in und an Wäldern, wird von Schwammeſſern gemieden. Büchner fand, daß ſchon kleine Stückchen Erbrechen bewirken können.

A 3) Lurĭdus. — Die Röhrchen, welche dem Stamme zunächſt ſtehn, ſind nicht oder doch nur mit ihrem Oberende an ihn gewachſen; die Mündung der Röhrchen iſt roth; der Hut iſt dick, der Stamm iſt anfangs kurz und bauchig-dick, im Alter aber bei vielen verlängert und gleich-dick.

[redacted] Der Satanspilz, Bol. Satānas, Lenz. Der Hut iſt 3 bis 7 Zoll breit, gewölbt, dick, ſteht mit ſeiner Mitte auf dem Stamme, iſt kahl, wie feines Waſchleder anzufühlen, friſch etwas klebrig; ſeine Farbe iſt weiß-gelb, etwas in's Bräunliche oder Grünliche ſpielend; ſein Fleiſch iſt matt-weiß, ſtellenweis zuweilen röthlich, und läuft beim Bruche meiſt bläulich an, vorzüglich nach den Röhrchen zu; es iſt derb, aber nicht zäh, 1 bis 1½ Zoll dick; der Geſchmack des rohen Fleiſches gering, nicht bitter, nicht unangenehm; ſein Geruch erfriſchend und angenehm. Die Röhrchen ſind blaßgelb, ihre Mündung aber iſt dunkel-ziegelroth, ſo daß alſo ihre Fläche, von außen geſehn, roth erſcheint; bei ganz jungen und ganz alten Exemplaren fällt die Farbe, wenigſtens theilweis, in's Gelblich-Rothe. Bei Verletzungen laufen die Röhrchen blau an; ſie ſind übrigens kaum halb ſo lang, als das Fleiſch des Hutes dick iſt. Die Samen ſind erdfarb, etwas in's Gelbliche fallend. Die Röhrchen ſondern ſich ziemlich leicht vom Fleiſche des Hutes, und die dem Stamme zunächſt ſtehenden ſind nicht ihrer ganzen Länge nach mit ihm verwachſen. Der Stamm iſt 2 bis 3 Zoll hoch, 2 bis 4 Zoll dick, dunkel-roth, am Ober-Ende zuweilen bleich-gelb, eben ſo in erſter Jugend die Unterhälfte. Nach oben zu iſt der Stamm erſt roth-, dann weißlich-gegittert; er iſt kahl, innerlich nicht hohl, weiß-gelb, läuft beim Durchſchneiden zuweilen bläulich an; ſein Fleiſch iſt feſt. Der Satanspilz wächſt in der Nähe Schnepfenthal's vorzugsweis in den Ibenhainer Berggärten auf Wieſengrund, der aus Thon und

Digitized by Google

Kalk (Muſchelkalk) beſteht, von Haſel- und Weißdornzäunen eingefaßt und mit einzelnen Eichen beſtanden iſt; ferner auf der Höhe des Burgbergs bei Walterhauſen, ebenfalls Muſchelkalk, unter Eichen, Haſeln, Buchen; ſeltner in den 3 Haarten auf Keuperboden unter Eichbäumen; ſehr einzeln und ſelten im Nadelwalde. — In manchen Jahren iſt er gar nicht zu finden, in andern an ſeinen Haupt-Standorten nicht ſelten und neben den andern ihm ähnlichen Pilzen. Er iſt überhaupt nur an wenigen Orten und in geringer Menge beobachtet worden, von Fries bei Neubrandenburg, von Krombholz in Böhmen, von Phöbus bei Nordhauſen, von J. G. Trog in der Schweiz und von Staude bei Koburg. Trog fand den Geruch des friſchen Schwammes auffallend widrig. — Die Leidensgeſchichte, zu welcher dieſer Schwamm Veranlaſſung gegeben, hat folgenden Zuſammenhang: Den 12. September 1830 nach Mittag unternahm ich mit meinem Freunde, dem Studiosus medicinae Karl Salzmann, der ſeine Ferien hier zubrachte, und ſehr eifrig Schwämme für mich ſammelte, eine 3 Stunden dauernde Schwammjagd. Des fortwährenden Regens nicht achtend, zogen wir im Walde herum, und kamen, die Körbe mit reicher Beute gefüllt, zugleich aber auch merklich durchnäßt zurück. Ich beſchäftigte mich nun während des Abends mit den geſammelten Schwämmen, verſparte aber die genauere Unterſuchung von 9 neben mir liegenden Satanspilzen für den andern Morgen. Mir war nicht ganz wohl; doch ſchob ich die Schuld davon nur darauf, daß ich vom Regen durchnäßt worden war; ohne Zweifel lag ſie aber, da mir Dergleichen damals gar nicht zu ſchaden pflegte, an der Ausdünſtung der genannten Giftſchwämme, welche in verſchloſſener Stube ſpäterhin jedesmal eine ähnliche Wirkung auf mich gehabt hat. Daß die Schwämme giftig wären, ahndete ich noch nicht im geringſten, ſondern war im Gegentheil, da ſie ein derbes, wohlſchmeckendes, gut riechendes Fleiſch hatten, im Voraus ganz von ihrer Unſchädlichkeit überzeugt. Ueberhaupt war ich in jenem Augenblicke der Meinung, daß man alle Löcherſchwämme, deren Fleiſch wohlſchmeckend iſt, ohne Schaden verzehren könne, ſelbſt wenn es blau anläuft; zu dieſer Meinung glaubte ich mich berechtigt, da wir ſchon viele derſelben ohne Schaden gegeſſen, und ſelbſt den ſich bald blau färbenden Bolētus variegātus in Menge, auch den ſtark blau anlaufenden Bol. lurĭdus in guter Portion verſchmauſt hatten. Nächſtdem baute ich auf Bulliard's Erfahrung, welcher alle Löcherſchwämme,

Digitized by Google

deren Fleisch rein und gut scheint, für eßbar hält, und eben so auf Hayne's Ausspruch, welcher sagt: „In der ersten Abtheilung sind alle Löcherschwämme fleischig und die meisten genießbar, obwohl nur wenige dazu eingesammelt werden. Man kennt hier noch keinen giftigen Löcherschwamm mit Bestimmtheit, so viele auch sonst dafür gehalten werden.“ Da bei den Blätterschwämmen leicht eine Verwechslung mit giftigen Arten Statt finden kann, so hatte ich mein Augenmerk vorzüglich auf die Löcherschwämme gerichtet, bei denen ich nichts Böses voraussetzte; den Satanspilz betrachtete ich mit ganz besonderem Wohlgefallen, theils weil er mir wegen seines vielen derben Fleisches eine gute Nahrung zu versprechen, theils aber auch, weil er den Naturforschern noch unbekannt schien. Den 13. September früh 10 Uhr kostete ich ein Stückchen von einem frischen Satanspilze, und verglich dessen Geschmack mit dem des ihm von allen Schwämmen am nächsten verwandten Bol. pachypus. Ich verschluckte nichts, sondern spuckte das Stückchen, das ich ein wenig gekaut hatte, wieder aus. Halb 12 Uhr fuhr es mir plötzlich durch alle Glieder, als ob mich der Schlag rührte, ein Gefühl, das ich noch nie gehabt hatte und späterhin nie gehabt habe. Ich erschrak, erholte mich aber nach mehreren Minuten. Ich glaubte wieder, dieser Vorfall wäre eine Folge starker Erkältung bei der gestrigen Schwammjagd, und achtete wenig darauf; dem Schwamme die Schuld beizumessen, fiel mir um so weniger ein, da ich schon früher mehrmals eben so vom Fliegenschwamme gekostet, und keine üble Wirkung verspürt hatte. Nachmittags halb 5 Uhr nahm ich die Beschreibung des Satanspilzes auf und kostete dabei wieder ein Stückchen, dessen Geschmack und Geruch ich ebenfalls gut fand. 7 Uhr fühlte ich plötzlich eine große Mattigkeit, und mußte mich erbrechen. Im Magen hatte ich zufällig keine andre Speise als in Milch gekochten Reis; diese brach ich nun, ohne Schwammgeschmack, oder sonst einen bedeutenden Nebengeschmack dabei zu bemerken, aus. Gleich darauf fühlte ich mich wieder ziemlich wohl, mußte mich aber doch vor 8 Uhr nochmals erbrechen. Jetzt war die im Magen befindliche Speise ausgeleert, und nun wiederholte sich das Erbrechen bis 10 Uhr wohl 20mal, und jedesmal kam nur eine äußerst bittere Flüssigkeit hervor. Der Drang zum Erbrechen kam immer sehr plötzlich, aber in der Zwischenzeit war immer nur wenig Uebelkeit, auch kein Schmerz vorhanden. Endlich, bei dem letzten Erbrechen, etwa zehn Uhr, zeigte

Digitized by Google

ſich ein geringer, mit der Bitterkeit vermiſchter Schwammgeſchmack, nebſt Blut. Darauf kehrte das Erbrechen nicht wieder; ich war bis 2 Uhr Nachts recht munter; dann aber wurde ich ſo matt, daß ich kaum ſtehen und gehen konnte; ich fühlte keinen Schmerz, wenig Wirkung des Giftes auf die Gedärme, trank viel Oliven- und Leinöl, war am ganzen folgenden Tage noch ganz kraftlos, am dritten aber wieder geſund. — Während ich an dem beſagten Abende allein und ſehr eifrig damit beſchäftigt war, mich zu erbrechen, beſuchte mich 9 Uhr Freund Karl und erzählte mir, daß er 8 Uhr eine gute Portion des Satanspilzes (damals hatten wir ihm natürlich dieſen Namen noch nicht gegeben) gegeſſen hätte. Er hatte hierzu ein recht friſches, ſchönes Exemplar ausgeſucht, das noch nicht im geringſten vom Ungeziefer beſchädigt war, hatte Oberhaut und Röhrchen entfernt, den Schwamm in Stücken geſchnitten, dieſe dann ſogleich, ohne ſie erſt in Waſſer, Salzwaſſer oder Eſſig auszulaugen, mit Butter, Speck, Zwiebel, Mehl und etwas Waſſer gebraten, recht wohlſchmeckend, ganz wie gute Schwämme, befunden, und hinterher noch eine tüchtige Portion Kartoffeln mit Butter gegeſſen. Während er nun meiner Brecharbeit mit zuſah, und ich ihm demonſtrirte, daß die geſtrige Erkältung daran Schuld wäre, wurde ihm ſelbſt, etwa um 10 Uhr, plötzlich übel, und er fing an meinem Beiſpiele zu folgen und ſich eben ſo heftig, wohl 30mal, zu erbrechen. Anfangs ſchoben wir immer noch nicht die Schuld auf den Schwamm, ſondern auf Ekel, der durch mein Erbrechen hervorgebracht ſein konnte, und auf die reichliche Abendmahlzeit; bald aber lief die Nachricht ein, daß eine Dame, welche etwas von Karl's Schwammgericht genoſſen hatte, auf gleiche Weiſe erkrankt wäre, und eben ſo eine Magd, welche ganz wenig davon genaſcht hatte. Nun war die Urſache des Unheils offenbar. Ich holte ſogleich eine Flaſche mit Olivenöl herbei, und wir tranken, indem wir uns damit tröſteten, daß es dem kaiſerlichen Leibarzt Krapf nicht beſſer gegangen ſei, um die Wette davon. Bei mir hatte, wie geſagt, das Erbrechen um 10 Uhr ſchon aufgehört, aber bei meinem Freunde fing es jetzt erſt recht an, doch in derſelben Art, indem er nämlich weder große Uebelkeit, noch Schmerz dabei empfand; auch brach er ebenfalls, nachdem die im Magen befindlichen Speiſen heraus waren, lauter bittere Flüſſigkeit, die zuletzt mit Blut gemengt war, aus. Das Baumöl hemmte das Erbrechen nicht im geringſten; ich miſchte es nun mit Pulver von Holzkohle, doch ohne dadurch eine

Digitized by Google

Besserung zu bewirken; der Kranke verlor alle Kräfte, und ich schaffte ihn nun, mit Hülfe des zu unserer Unterstützung herbeigeeilten Chirurgus Haun, in ein Bett. Hier fuhr er fort, Oel und abwechselnd Milch zu trinken; Alles aber wurde wieder ausgebrochen; der Puls war kaum noch bemerkbar, die Glieder wurden kalt, der Leib war ganz eingefallen und schmerzte furchtbar; heftige, äußerst schmerzhafte Krämpfe zogen die Muskeln der Glieder und selbst des Gesichts zusammen; ein starker anhaltender Durchfall führte Blut und alle Schleimhaut der Gedärme ab; das Bewußtsein war noch nicht ganz geschwunden. Jetzt erschien, 1 Uhr des Nachts, der Doktor Richter aus Waltershausen zu unserer Hülfe, so wie auch am folgenden Morgen der Medicinalrath Kerst von Gotha ankam. Das Oel- und Milchtrinken wurde nun fortgesetzt; um den Leib wurden Umschläge von warmem, abgekochtem Leinsamen gemacht, und viele Klystiere gegeben, welche zuerst aus Kamillenthee und Leinöl, dann aus bloßem Leinöl, dann aus Mandelöl und endlich aus dem Schleime abgekochten Leinsamens bestanden. Am Morgen lagen wir beide noch ganz ermattet da, und mein Freund litt noch sehr. So oft er noch Oel, Milch, Hafergrützschleim, oder Mandelmilch trank, brach er das Genossene wieder aus; doch schien ihm das Alles, die Mandelmilch ausgenommen, wohl zu bekommen. Er fing nun an, alle Stunden einen Eßlöffel voll einer Emulsion zu nehmen, welche aus Mandelöl, Arabischem Gummi und Opium bestand, wodurch nach und nach die Neigung zum Erbrechen vermindert wurde, und um Mittag, nachdem er mit Hühnerbrühe gekochten und gerührten Reis genossen, ganz aufhörte. Er genoß nun Hafergrützschleim, Hühnerbrühe und ähnliche Getränke, zuweilen auch noch etwas von der Emulsion, und war am 15. September so weit wieder hergestellt, daß er 3 Stunden außer Bett bleiben konnte; den 16. September hatte er guten Appetit und brachte den Tag außer Bett zu; die Nacht hatte er sehr gut geschlafen; den 17. Septbr. ging er schon wieder etwas aus dem Hause, den 18. September Stunden lang spatzieren; noch blieb einige Schwäche zurück; aber nach 2 bis 3 Wochen war die Gesundheit ganz wieder hergestellt. — Die Dame, welche etwas von derselben Speise genossen hatte, erlitt dieselben Zufälle, jedoch in geringerem Grade, eben so die Magd, welche genascht hatte. — Man hat öfters nach Schwammvergiftung einen brennenden Durst bemerkt, und, wie ich schon erzählt habe, hat sich Krapf, da er vom Speiteufel genossen

Digitized by Google

hatte, einzig mit kaltem Wasser, das er in Menge trank, geheilt. Auch ich hatte Lust seinem Beispiele nachzuahmen; allein, obgleich sonst Wasser unser tägliches Getränk war, so fühlten wir doch beide eine Art von Abscheu vor Wasser, weswegen ich den Gebrauch des Oeles vorzog. — Uebrigens geht aus der Geschichte deutlich genug hervor, daß weder Reis, noch Oel, noch Milch ein Gegengift gegen Schwammgift ist; doch bleiben sie immer in sofern anwendbar, als sie die Ausleerungen befördern, und der Entzündung entgegen wirken.

Ein zweites durch den Satanspilz angerichtetes Unheil erzählt der ausgezeichnete Schwammkenner Krombholz, weiland Professor der Arzneikunde in Prag, im fünften Hefte seines Schwammwerks anno 1836: „Die ersten Exemplare dieses Pilzes, die ich gewahrte, prangten in Gesellschaft des Königspilzes auf dem Prager Schwammmarkt unter den Fenstern meiner Wohnung. Die Schönheit ihrer Farbe machte, daß sie der Verkäufer am höchsten im Preise hielt und auch rücksichtlich ihres Wohlgeschmackes über den Herrenpilz erhob. Ohne Anstand versuchte ich ein kleines Stückchen vom Hute des rohen Pilzes, fand den Geschmack ähnlich dem des Königspilzes und glaubte ihn für eben so genießbar. Ich kaufte die gesammten Stücke und übergab sie dem mich begleitenden Zeichner Schier zur Abbildung. Eine Stunde später überfiel mich ein leichter Schwindel, Unwohlsein, Neigung zum Erbrechen. — Bald nachher besuchte ich den Zeichner in seiner Wohnung und fand ihn zu meinem Staunen im Bett mit heftigen Unterleibsschmerzen und Blutbrechen. Er hatte ebenfalls vom Schwamme gekostet. — Zu Haus angelangt sah ich auch meinen Schreiber mit Schwindel, Uebelkeit und Ohnmachtsgefühl kämpfend, nachdem er ebenfalls den rohen Schwamm versucht hatte. — Am schlimmsten aber erging es dem Prosektor Bochdalek, welcher während meiner Abwesenheit die Schwämme bei mir gesehn und einen mitgenommen hatte. Er genoß des Mittags davon etwa 3 Loth mit Butter geröstet und fühlte sich bis Abends 7 Uhr wohl, außer einem leichten Grimmen im Unterleibe, welches er von anderen Ursachen ableitete. Er nahm nun des Abends 3 Stückchen vom rohen Schwamme und gewahrte bald darauf ein sehr unangenehmes Brennen und Kratzen im Schlundkopfe. Eine Stunde später erfolgte schwere Erkrankung, Brustbeklemmung, Schwindel, Schwäche der Augen und des Gehörs, immer wiederkehrendes Erbrechen, unbeschreiblicher Magenkrampf, eiskalter dicker Schweiß. Von Mitter-

Digitized by Google

nacht an war das Ausgebrochne stark mit Blut gemischt, es traten von heftigem Grimmen begleitete, mit Blut gemischte Durchfälle ein. Gegen Morgen verfiel der Kranke in einen erquickenden Schlaf, und erholte sich späterhin nur langsam. — Aehnliche Zufälle erlitt der Studiosus der Chirurgie W. H., welcher gleichzeitig ein Stückchen von demselben Schwamme roh genossen."

Ein dritter Fall durch den Satanspilz bewirkter Vergiftung hat sich in Ilfeld bei Nordhausen ereignet. Der Dr. med. Phöbus, jetzt Professor der Arzneikunde zu Gießen, hatte am 16. Sept. 1836 von einem rohen, frischen Satanspilz eine Portion gegessen, die etwa 6 bis 8 Haselnüssen gleichkam. Er erlitt darauf die schweren Zufälle einer ausgebildeten Cholera und glaubte sterben zu müssen, erholte sich jedoch nach einiger Zeit wieder.

Alle soeben erwähnten, von mir und Andren beobachteten Unfälle sind durch Satanspilze veranlaßt worden, deren Stamm gegittert war. — Ich muß hier noch erwähnen, daß ich am 26. August 1848 in den Ibenhainer Berggärten 10 Satanspilze gefunden habe, deren Stamm durchaus ungegittert war. Sie waren theils jung, theils alt, und übrigens von den früher von mir gefundenen durchaus nicht verschieden, wenn nicht vielleicht an Geschmack und Wirkung, in welcher Hinsicht ich jedes Experiment wohlweislich vermieden habe. Im Jahr 1848 fand ich in den bewußten Gärten gar keinen Schwamm dieser Art mit gegittertem Stamm.

☜ Der Hexenpilz (Donnerpilz, Schusterpilz, Judenpilz), Bol. luridus, Schäff. Der Hut ist 2 bis 12 Zoll breit, gewölbt, im Alter oft flach, ist dick, jung und später auch oft bei feuchtem Wetter etwas klebrig, sonst trocken, glanzlos, wie weiches Wollentuch anzufühlen; seine Farbe ist düster-schmutzig-braun, seltner bleich-schmutzig-braun. Die Röhrchen sind blaß-gelb, im Alter grünlich, an der Mündung immer düsterroth; ihre Oeffnungen gleichen feinen Nadelstichen. Stamm in der Jugend kurz und dick, oft fast kugelrund. Im Wachsen dehnt er sich, wird zuletzt meist fast walzig-rund, kann 3 bis 5 Zoll hoch und 2 bis 3 Zoll dick werden. Die Farbe des Stammes ist roth, sein Ober-Ende oft gelb, seltner seine obere Hälfte. In der ersten Jugend ist nicht selten der vom Hut nicht bedeckte Theil des Stammes und im höheren Alter der ganze Stamm düster-braun. Oft hat der Stamm ein sehr deutliches rothes Gitter,

Digitized by Google

oft ein schwaches, oder ein kaum merkliches, oder gar keins. Die letztere Sorte nennt man auch Bol. erythröpus, kann sie aber durch keine festen Merkmale von der gegitterten Sorte scheiden. Das Fleisch des Schwammes ist blaßgelb und läuft nebst den Röhrchen bei Verletzung schnell stark düster-blau, zuweilen auch düster-grün an. — Der Hexenpilz wächst im Sommer und Herbst zahlreich am Boden der Laub- und Nadelwälder. — Die Schafe des Dorfes Schnepfenthal fressen den Hexenpilz gierig, oft in Massen, aber immer ohne Schaden. Die Kühe der Friedrichröder Heerde, welche fast nur im Walde weidet, sind sehr eifrig im Aufsuchen des Hexenpilzes, fressen ihn auch noch, wenn er schuhbreit und von Würmern durchritten ist, und öfters wird eine Kuh, die einen solchen im Maule hat, von andren, die ihr den Leckerbissen abjagen wollen, verfolgt. Hat eine Kuh sich den Bauch zum Uebermaße mit dieser Speise gefüllt, so bekommt sie einen Durchfall, der ihr aber durchaus nicht schadet. Diejenigen Kuhheerden meiner Nachbarschaft, welche wechselnd in den Wald und in die Ebne gehn, haben keine Liebhaberei für den Hexenpilz. — Von Menschen wird er nur in einzelnen Gegenden für die Küche gesammelt. — Was Paulet, Trattinnik und Roques von giftigen Wirkungen sprechen, möchte sich Alles auf den Satanspilz beziehn, den man zur Zeit, wo sie schrieben, noch nicht vom Hexenpilz unterschied. — Bei den Schriftstellern, welche später schrieben und beide Schwämme unterscheiden, finde ich nicht Ein Beispiel, wo sein Genuß böse Folgen gehabt haben sollte. — Krombholz sagt im Jahre 1836, „daß der Hexenpilz in Wien unter dem Namen Schuster, in Prag unter dem Namen Kowar (Schmid) zu Markte gebracht wird.“ Marquart, Professor zu Olmütz, welcher den Pilz genau kennt und beschreibt, sagt im Jahr 1856, „daß die Sorte mit genetztem Stamme in Brünn und Olmütz zahlreich zu Markte kommt, und daß auch die mit ungenetztem Stamme (Bol. erythröpus) genossen wird. — Ich selbst kenne in jener Gegend vornehme Familien, welche ihn zu essen pflegen, habe ihn auch hier zu Lande ohne allen Nachtheil gebraten in voller Portion verzehrt, ebenso der beim vorigen Schwamme erwähnte Stud. med. Karl Salzmann. Aber dennoch rathe ich, ihn von Küche und Mund fern zu halten, weil er leicht mit dem Satanspilz verwechselt werden kann.

A 3) Edūlis. — Röhrchen ganz weiß oder gelb, nie mit

Digitized by Google

rother Mündung; die dem Stamme zunächst stehenden sind auffallend kürzer als die weiterhin stehenden. Es sind dickfleischige Schwämme von gutem Geschmack, deren Fleisch bei Verwundung weder blau noch grün anläuft.

☞ Der Königspilz, B. regius, Krombholz. Hut bis 7 oder 8 Zoll breit, dick, polstrig, glatt, purpurroth, in Rosa, Lila, Violet übergehend; Röhrchen an den Stamm gewachsen, kurz, fein, eng, goldgelb, ihre Samen gelb; Stamm des erwachsenen 2 bis 3 Zoll hoch, unten 2 bis 3 Zoll dick, in der Mitte 1 bis 2 Zoll; Oberfläche des Stammes unten meist wie die des Hutes gefärbt, oben gelb; sein Netz ist gelb. Das Fleisch des Hutes und Stammes ist blaß-schwefelgelb, ändert verwundet die Farbe nicht, färbt beim Kochen das Wasser gelb. Geschmack und Geruch des rohen Schwamms wie beim Steinpilz. Wächst in Böhmen vom Mai bis Ende Sept. und wird gern gegessen.

☞ Der Steinpilz (Herrenpilz, Bilzling), Bol. edulis, Bull. Allgemein bekannt und beliebt. Der Hut ist gewölbt, dunkel- oder hellbraun, kahl, wenn er feucht ist, ein wenig klebrig, sein Fleisch ist zart, weiß, nach oben bräunlich-angelaufen, ⅓ bis 1 Zoll dick. Die Breite des Hutes beträgt 1 bis 12 Zoll, im Alter ist er zuweilen flach. Die Röhrchen lassen sich leicht vom Fleische trennen; die mit dem Stamme verwachsenen sind kürzer als die weiter nach außen hin stehenden. Anfangs sind die Röhrchen weiß und ihre Oeffnungen kaum bemerkbar, später gelb und ihre Oeffnungen gleichen Nadelstichen. Das rohe Fleisch riecht schwach, und hat einen schwachen, aber angenehmen, fast nußartigen Geschmack; es verändert bei Verletzungen seine Farbe nicht. Der Stamm ist in der Jugend kugelrund oder eirund, zuweilen wird er späterhin bis 6 Zoll und drüber hoch; dann ist er fast walzenförmig, doch bleibt er unten meist dicker; er ist blaß-bräunlich, mit einem erhabenen, feinen, weißlichen Netze bezogen, das man im Alter oft nur noch an seiner Spitze bemerkt; er ist kahl, nicht hohl, inwendig weiß, sein Fleisch ist derb. Er wächst im Sommer und Herbste, zuweilen schon im Mai, im Laub- und Nadelwalde häufig. — Kühe und Schafe fressen ihn mit Gierde, auch Ziegen, Hirsche, Rehe, Eichhörnchen verzehren ihn gern. — Unter den eßbaren Schwämmen ist er einer der wichtigsten, und kann selbst roh verspeist werden. Sollte Jemand die Kunst entdecken, diesen Schwamm mit Leichtigkeit in Menge zu erziehen, so

Digitized by Google

würde der Menschheit eine große Wohlthat erzeigt. Ich selber habe leider nur wenig Versuche zur Erreichung dieses Zweckes gemacht. Sie bestanden darin, daß ich große Massen alter Steinpilze und Röhrchen von jüngeren in meinem Hausgarten auf einen Rasenplatz schüttete, aber keinmal erschienen daselbst die gewünschten Steinpilze, wozu der Umstand beitragen mochte, daß der Graswuchs daselbst üppig und der Grund thoniger Muschelkalkboden ist, was Beides dem Pilze zuwider ist. Einstmals habe ich auch 2 große Kästen mit ½ Centner Steinpilzen und ebenso viel Erde gefüllt, Alles gemischt in einander faulen lassen und dann auf einen günstig scheinenden Platz gestreut, aber ohne Erfolg. — Dr. Thore zu Dax in Frankreich sagt: „In dem Département des Landes säet man den Steinpilz. Zu dem Ende begnügt man sich, die Erde eines mit Eichen bepflanzten Wäldchens mit Wasser zu begießen, in welchem man eine große Quantität dieser Schwämme gekocht hat. Die Kultur verlangt keine andere Sorge, als daß man von dem Orte die Pferde, die Schweine und alle Art Hornvieh, die nach diesen Pflanzen sehr begierig sind, entfernt. Dieses Mittel schlägt nie fehl."

A 2) Dermīnus. — Röhrchen weiß, in's Aschgraue übergehend. Samen schwärzlich-braun oder dunkel-rostfarb.

A 3) Versipēllis. — Röhrchen eng, rund, gleich, eine gewölbte, mit dem Stamme nicht verwachsene Fläche bildend.

Der Kapuzinerpilz, Bol. scaber, Bull. (Bol. bovīnus und rufus, Schäff., aurantiăcus, Bull., versipēllis, Fr.). Der Hut ist gewölbt, dick, filzig oder kahl, ziegelroth, schmutzig-braun, gelblich, aschgrau, olivengrau, 2 bis 6 Zoll breit; an seinem Rande hängen in der Jugend kurze Verlängerungen seiner Oberhaut. Die Röhrchen sind weiß, haben sehr kleine, rundliche Oeffnungen, nehmen im Alter eine schmutzige Farbe an. Der Stamm ist nach oben dünner, 2 bis 6 Zoll hoch, 1 bis 1½ Zoll dick; er ist weiß, oder grauweiß, durch viele weiße, bald dunkelgrau oder schwarz werdende kleine Erhabenheiten rauh. Das Fleisch des Stammes und Hutes ist weiß, und verändert in der Regel bei Verletzungen die Farbe nicht; nur zuweilen läuft es bläulich an, ohne jedoch dadurch schädliche Eigenschaften zu erhalten. Das Fleisch des Stammes ist derb, das des Hutes weicher und biegsamer. Die Röhrchen sondern sich sehr leicht vom Hute. Die Samen sind rostfarb. Er ist im Sommer und Herbste in Wäldern, auch zwischen

Digitized by Google

Heide, gemein. Er ist eßbar, und kann, sowohl jung als erwachsen, sammt dem Stamme verspeist werden. Ich habe oft davon genossen.

A 2) Hyporrhodĭus. — Röhrchen weiß, zuletzt von den rosenrothen Samen rosa gefärbt.

Bol. fellĕus, Fr. Hut weich, kahl oder sammetartig, 3 bis 4 Zoll breit, braun, gelblich oder grau; Stamm nicht hohl, netzadrig oder kaum, fast wie der Hut gefärbt, 3 Zoll lang. Schmeckt meist bitter.

A 2) Leucospŏrus. — Röhrchen weiß, in's Gelbliche übergehend. Samen weiß.

☞ Bol. cyanēscens, Bull. Hut 2 bis 6 Zoll breit, gepolstert, später etwas niedergedrückt, fest, filzig, trocken, strohgelblich bis braun, am Rande scharf und nackt; Röhrchen gelblich-weiß, ihre Mündungen rundlich, fein-wollig; Stamm jung mit sehr flüchtigem, spinnewebartigem Schleier, oberhalb desselben nackt und weißlich, unterhalb mit einem dem Hute gleichfarbigen Filze bekleidet, dick, etwas knollig; Fleisch des Hutes und Stammes weißlich, im Alter gelblich, wird verwundet bald röthlich, dann tief kornblumenblau, welche Farbe oft in das Indigoblaue und Blauschwarze übergeht. Er wächst selten in Laub- und Nadelhölzern, wird nach Pollini und Marquart hier und da gegessen.

B) Polypŏrus. — Die Röhrchen sind unter einander und mit dem Hute verwachsen, so daß man sie ohne Gewalt von letzterem nicht trennen kann. Es sind theils fleischige, theils leder- oder korkartige Schwämme. Die letzte Abtheilung hat nichts Hutartiges, und der ganze Schwamm besteht nur aus Röhrchen.

B 2) Mesŏpus. — Der Hut steht mit seiner Mitte oder doch so auf dem Stamme, daß sein Rand noch um diesen herumläuft. Der Stamm ist einfach, jedoch sind bei Bol. ovīnus auch oft mehrere in ein Büschel verwachsen. Das Unter-Ende des Stammes ist nicht schwarz, sondern wie die Mitte gefärbt.

B 3) Carnōsus. — Hut fleischig, zerbrechlich oder zäh, jedoch nicht lederartig, nicht kreisförmig-gebändert, das heißt ohne gefärbte oder erhabne Kreise. Samen weiß. Sie wachsen im Herbste an der Erde.

☞ Der Tuberaster, Bol. Tuberāster, Jacq. Ganz gelblich, zäh. Hut zottig-schuppig, Röhrchen rundlich; Stamm kurz.

Digitized by Google

Wächst auf den Bergen Mittel- und Süd-Italiens. Der statt der Wurzel dienende Filz durchzieht die Erde und verbindet sie zu einer fast steinartigen Masse. Nimmt man dergleichen Klumpen, welche die Italiener Pietra fungaia nennen, und hält sie warm und feucht, so bringen sie mehrere Jahre lang etwa alle 2 bis 3 Monate neue Schwämme hervor, auch kann man sie weit verschicken, ohne daß sie ihre Fruchtbarkeit einbüßen. Der Tuberaster ist in Italien eine sehr beliebte Speise. Man verzehrt nur den Hut.

☞ Das Schafeuter, Bol. ovīnus, Schäff. Der Hut steht selten mit seiner Mitte auf dem Stamme, und ist selten regelmäßig-abgerundet, ist mehr oder weniger gewölbt, sein Rand meist unregelmäßig-buchtig; am regelmäßigsten ist er, wenn der Schwamm einzeln steht, häufig aber wächst dieser in dichten Massen zusammen, und die unregelmäßigen Hüte decken sich dann zum Theil. Die Breite des Hutes beträgt 1 bis 6 Zoll; er ist kahl, meist trocken anzufühlen; seine Oberfläche ist oft durch eine Menge weißer Risse gegittert oder geschuppt. Die Farbe des Hutes ist blaß-weiß, fast immer mehr oder weniger grau-gelb oder grau-gelb-braun-angeflogen; sein Fleisch ist weiß, derb, bricht leicht, aber immer zackig oder faserig, durch. Die Oberhaut ist etwas zäher als das Fleisch und läßt sich meist fetzenweis abziehn. Das Fleisch des Hutes ist ¼ bis ⅔ Zoll dick. Die Röhrchen sind weiß, meist, vorzüglich im Alter, schwefelgelb-angeflogen; sie sind kaum über 1 Linie lang; ihre Oeffnungen gleichen feinen Nadelstichen und sind eckig-rund. Der Geruch des frischen Schwammes ist schwach, der Geschmack ebenfalls, nicht bitter, nicht unangenehm. Die Samen sind weiß. Der Stamm ist ½ bis 2 Zoll hoch, ⅓ bis 1½ Zoll dick, selten gerade und walzenförmig, fast immer krumm, buckelig, bald oben, bald unten dicker; am regelmäßigsten ist er, wenn der Schwamm einzeln steht; er ist unbehaart, weiß, oder schwefelgelb-angeflogen, an seiner obern Hälfte meist mit feinen Grübchen, als Fortsetzung der Röhrchen, besetzt. Er ist nicht hohl, inwendig weiß, derb, bricht aber doch ziemlich leicht. Das Schafeuter wächst im Herbste, oft in sehr großer Menge, in Nadelwäldern, vorzüglich wo der Boden sandig ist. Es ist eßbar und gut. Ich habe oft davon genossen.

☞ Bol. subsquamōsus, L. Unterscheidet sich vom Schafeuter dadurch, daß sein Hut zäh, sein Stamm hart ist, daß der Hut fast immer regelmäßig ist, mit seiner Mitte auf dem Stamme steht, daß

Digitized by Google

der Schwamm immer einzeln wächst und nicht citrongelb anläuft. In Kärnthen wird er, wie Wulfen berichtet, viel verſpeiſt.

☞ Der Rußpilz, Bol. fuligineus, Fr. Der Hut ſteht mit ſeiner Mitte auf dem ſich erweiternden Stamme, iſt gegen 3 Zoll breit, aber nur etwa 2 Linien dick und am Rande ganz dünn. Der Hut iſt flach; ſein Rand nach unten gebogen; ſeine Farbe iſt hellſchwärzlich-braun, heller- und dunkler-kurz-gewellt; er iſt weder ſchleimig, noch haarig; ſein Fleiſch iſt rein-weiß, derb, etwas zäh. Die Röhrchen ſind weiß, äußerſt kurz; ihre Oeffnungen ſind kleine, wenig bemerkbare, rundliche Grübchen. Der Stamm wird gegen 1½ Zoll hoch, über ½ Zoll dick; unten iſt er ſchwarz-braun, weiter hinauf braun, dann weißlich; er iſt kahl, nicht hohl; ſein Fleiſch iſt weich-korkartig, ganz weiß. Der Geruch des Schwammes iſt angenehm, jedoch ſchwach; der Geſchmack ebenfalls. Dieſer Schwamm wächst bei uns ſelten im Spätſommer in Nadelwäldern. Ich kann ihn als eßbar bezeichnen, und aus Erfahrung behaupten, daß man einen ganzen Schwamm der Art ohne Schaden roh verzehren kann.

B 3) Lentus. — Hut fleiſchig-zäh, lederartig, nicht kreisförmig-gebändert. Samen weiß. Sie wachſen an Baumſtämmen, dauern lange, ſind nicht eßbar.

Bol. brumalis, Pers. Der Hut iſt 1 bis 4 Zoll breit, in der Jugend ſchwarzbraun, haarig, im Alter unbehaart, bräunlich-gelb; er iſt dünn, hat ein weißes Fleiſch. Die Röhrchen ſind kurz, weiß, ſpäter gelblich. Der Stamm iſt hart, zäh, 1 bis 2 Zoll lang, 2 bis 4 Linien dick, blaß-bräunlich. Er wächst im Sommer an modernden Stämmen und Aeſten der Laubbäume, dauert den Winter hindurch und dann bis in den Sommer.

B 3) Biennis. — Hut von Anfang an ſaftlos, korkig oder lederartig, kreisförmig-gebändert. Samen roſt-farb. Sie bleiben den erſten Winter, ohne zu faulen, ſtehn. Die Röhrchen ſind anfangs beduftet.

Bol. perennis, L. Ganz braun. Hut dünn, lederartig, ſammethaarig, mit dunkleren Kreiſen, 1 bis 3 Zoll breit, anfangs in der Mitte vertieft, dann flach; Röhrchen kurz, zuletzt zerriſſen; Stamm feſt, etwa 1 Zoll lang.

B 2) Pleuropus. — Hut zäh oder korkig, wagrechtſtehend; Stamm einfach (bei Bol. varius jedoch zuweilen in dichten Büſcheln

Digitized by Google

oder fehlend), emporſteigend, mit einer Rinde verſehn, er ſteht entweder ganz an der Seite des Hutes oder doch außer deſſen Mitte, und iſt im letzter Falle immer am Unter-Ende ſchwarz. Sie wachſen an Holz.

B 3) Lentus. — Hut fleiſchig-zäh, nicht kreisförmig-gebändert; Stamm außer der Mitte des Hutes ſitzend, am Unter-Ende ſchwärzlich. Röhrchen kurz. Samen weiß.

☞ Bol. squamōsus, Huds. Der Hut iſt 3 bis 18 Zoll breit, gelblich, mit braunen Schuppen bedeckt; er ſitzt gewöhnlich mit ſeiner Seite am Stamme. Die Röhrchen ſind anfangs zwar zuweilen eng, werden aber bald ½ bis 1 Linie und drüber weit; ſie ſind weiß-gelb. Der Stamm iſt dick, meiſt kurz, braun oder ſchwärzlich, an ſeiner Spitze netz-adrig. Das Fleiſch des Schwammes iſt weiß, im Alter zäh; ſein Geſchmack nicht unangenehm. Der Geruch größerer Exemplare iſt ſtark, nicht angenehm, wird im verſchloſſenen Raume läſtig. Er wächſt im Sommer und Herbſte an Baumſtämmen. Wird nach Pollini und Marquart von einigen Leuten verſpeiſt, gibt aber jedenfalls kein gutes Gericht.

Bol. varĭus, Pers. Der ſteife, kahle, glatte, braune, oder gelbe, oder weiße Hut iſt von ſehr verſchiedner Geſtalt, anfangs weich, ſpäter hart, faſt holzig, inwendig iſt er weißlich, und ſitzt ſeitwärts auf dem kurzen, glatten, blaſſen, unten ſchwarzen Stamme; Röhrchen blaß. An Bäumen.

B 3) Lignōsus. — Hut dick, von Anfang an korkig-holzig, nicht kreisförmig-gebändert; der Stamm ſteht ganz an der Seite des Huts und iſt unten wie oben gefärbt.

Bol. lucĭdus, Leyss. Der bis 4 Zoll breite Hut und der kurze oder lange Stamm ſchön braun-ſchwarz, glänzend, wie lackirt; Röhrchen lang, eng, weiß, ſpäter bräunlich. Häufig vorzüglich bei faulenden Nadelholz-Strünken.

B 2) Merĭsma. — Aus einer gemeinſchaftlichen Stammmaſſe entfalten ſich eine Menge geſtielte oder ſtielloſe Schwämme. Ausnahmsweiſe kommen ſie auch einfach vor. Es gehören hierher ſehr große Schwämme.

B 3) Carnōsus. — Hut fleiſchig, feſt, nicht lederartig hart, nicht kreisförmig-gebändert. Samen weiß. Sie wachſen im Herbſte.

☞ Der Eichhaſe, Bol. umbellātus, Pers. (Bol. polycephălus, Pers. und Tratt., ramosissĭmus, Scop.). Ein ſehr

Digitized by Google

ästiger Baumschwamm, dessen Hüte im Umfange rund sind und mit ihrer Mitte auf dem Stamme sitzen. Er bildet sehr große, dichte Massen mit vielen Stämmen (die sich gewöhnlich wieder theilen) und Hüten. Die Hüte sind ½ bis 1½ Zoll breit, in der Mitte etwas vertieft, dunkel- oder blaß-braungelb, oder rußig, selten weiß. Die Röhrchen sind kurz, dünn, weiß. Die Stämme sind weiß, mit feinen Grübchen, als Fortsetzung der Röhrchen, bedeckt. Er wächst im September an Laubholzstämmen und wird allgemein als eßbar aufgesucht. Sein Fleisch ist weiß und weich. (Von Schäffer ist die Abbildung entlehnt.)

☞ Der Klapperschwamm (Eichhase), Bol. frondōsus, Schrank (Bol. ramosissimus, Schäff.). Bildet ebenfalls große Massen, unterscheidet sich aber vom vorigen schon dadurch, daß die Hüte nicht mit ihrer Mitte, sondern mit ihrer Seite auf dem Stamme sitzen, und nicht rund, sondern halbrund sind. Die Hüte sind ½ bis 2 Zoll breit, grau-braun, decken sich locker-dachziegelartig. Die Röhrchen sind kurz, dünn, weiß. Die Stämme sind weiß, mit kleinen Grübchen, als Fortsetzung der Röhrchen, besetzt. Das Fleisch ist weiß, steht aber dem des vorigen an Güte nach. Er wächst im Herbste vorzüglich an alten Eichstämmen. Er ist eßbar, und gibt, wie der Eichhase, äußerst reichliche Mahlzeiten. (Von Trattinick ist die Abbildung entlehnt.)

☞ Bol. cristātus, Fr., Pers. synops. Aestig, fest-fleischig, zerbrechlich, die Hüte ganz und halbirt, dachziegelig über einander gelagert (zuweilen auch einfach), eingedrückt, zottig, fast staubig, später rissig-schuppig, rothbraun-grünlich, sehr verschieden gestaltet; Röhrchen kurz, eng, eckig, zuletzt zerrissen, weißlich; Stämme mit einander verwachsen, verschieden gestaltet, weiß. In Wäldern, bei Schnepfenthal unter Laub- und Nadelbäumen häufig und zwar am Erdboden; in erster Jugend hat er ein Fleisch, das roh gekaut zum Essen gut scheint; bald aber bekommt der Schwamm in- und auswendig ein schmutziges Ansehn. Fries und Marquart halten ihn für eßbar, Krombholz für ungenießbar.

☞ Der Semmelpilz, Bol. confluens, Alb. et Schw. (Bol. Artemidōrus). Der Hut steht sehr selten mit seiner Mitte auf dem Stamme, welcher sich immer allmälig in ihn erweitert. Gewöhnlich besteht der Hut aus 2 bis 8 großen Lappen, die sich zum Theil decken, und so entsteht eine 3 bis 16 Zoll breite Masse;

Digitized by Google

die einzelnen Lappen (oder Hüte) dieser Masse haben oft eine Breite von ⅓ bis ¾ Fuß. Die Oberfläche des Hutes ist in hiesiger Gegend immer bald heller-, bald dunkler-semmelgelb (stroh-gelb), anderwärts auch fleischfarb, roth bräunlich, ocher-gelblich; die Oberfläche ist glatt, kahl, trocken, im Alter zuweilen durch Risse, welche ganz flach oder etwa 1 Linie tief und breit sind, gegittert; diese Risse sind nicht weiß, sondern haben die allgemeine gelbe Farbe der Oberfläche. Das Fleisch des Hutes ist weiß, derb; der Hut läßt sich nicht biegen, sondern bricht sehr leicht gerade (nicht zackig) durch, wodurch sich der Semmelpilz vor ihm ähnlichen Arten auszeichnet; die Oberhaut des Hutes ist ebenfalls durchaus nicht zäh, und bricht, wenn man den Hut zerbricht, in eben der Richtung, wie das Fleisch, durch; auch ist es sehr selten möglich, ein Stückchen Oberhaut vom Hute abzuziehn. Das Fleisch des Hutes ist ⅓ bis 1 Zoll dick. Die Röhrchen sind rein-weiß, selbst bei großen Exemplaren selten über 1 Linie lang; ihre Oeffnungen gleichen feinen Nadelstichen und sind rundlich; bis in's hohe Alter bleiben die Röhrchen weiß, zuletzt nehmen sie zuweilen etwas von der semmelgelben Farbe des Hutes an, werden aber nie schwefelgelb. Der Stamm ist ½ bis 1½ Zoll lang, 1 bis 4 Zoll dick, und erweitert sich sogleich in Einen, meist aber in mehrere Hüte; er ist unbehaart, bis hinunter mit kleinen Grübchen, als Fortsetzung der Röhrchen, besetzt; seine Farbe ist rein-weiß; erst wenn er zu faulen anfängt, wird er gelb-braun, und fault eher, als der Hut; er ist nicht hohl; sein Fleisch ist rein-weiß, derb, doch nicht zäh, jedoch nicht so brüchig, als das Fleisch des Hutes. Der Geruch des Schwammes ist nicht stark, aber kräftig und angenehm; der Geschmack des rohen Fleisches gleicht dem Geruche und ist zuletzt ein wenig bitter; bei Verletzungen ändert das Fleisch die Farbe nicht. Die Samen fallen nur sehr sparsam aus und sind mattweiß. — Der Semmelpilz wächst im Sommer und Herbste, bis zum ersten Froste, in hiesiger Gegend sehr häufig auf Bergen, deren Grund sandig ist und die mit Nadelholz bestanden sind, nie an Baumstämmen. Nach Fries kommt er auch bei Upsala viel vor. Er wird sehr wenig von Insekten und Würmern angegangen, zerfließt nicht, wenn er verfault, sondern schrumpft nach und nach, von grün-schwarzem Schimmel überzogen, zusammen. Nach den ersten Frösten wächst er zwar nicht mehr, erhält sich aber doch oft noch mehrere Wochen lang frisch; überhaupt hat er wegen seines

Digitized by Google

derben, trocknen Fleisches wenig Neigung zur Fäulniß. Ich habe durch vielfache Erfahrung gefunden, daß er gekocht oder gebraten eine wohlschmeckende und gesunde Nahrung gibt. Er ist nicht selten so groß, daß sich 3 bis 4 Menschen an einem einzigen Exemplare sättigen können.

☞ Der Ziegenfuß, Bol. Pes caprä, Spreng. (Polyporus Pes caprä, Pers.). Der Hut kommt seitwärts oben aus dem Stamme, ist nicht regelmäßig gerundet, oft nierenförmig, 1 bis 4 Zoll breit; seine Oberfläche ist schön hellbraun, dicht mit dunkelbraunen Schuppen besetzt; sein Rand ist unregelmäßig- nach unten gebogen. Die Röhrchen sind ½ bis 2½ Linien lang, unregelmäßig, eckig, ⅙ oder ¼ oder 1 Linie weit; ihr Rand ist etwas gezackt; sie sind weiß, und ziehn sich als weißliche, gelbliche, oder bräunliche Vertiefungen am Stamme, oft bis zu dessen Mitte, herab; im Alter laufen die Röhrchen grünlich oder bräunlich an. Das Fleisch des Hutes ist weiß, ¼ Zoll und drüber dick, nicht zäh. Der Stamm ist ½ bis 1½ Zoll dick und etwa ⅓ höher als dick; auswendig ist er unregelmäßig-gelb, grün-gelb, braun-gelb, nach oben zu zum Theil in die braune Farbe des Hutes übergehend; er ist unbehaart, doch hat er etwas ganz kurzen, wenig bemerkbaren Filz; sein Fleisch ist weiß, derb, nicht zäh. Oft sind mehrere Stämme mit einander verwachsen. Der Geruch des frischen Schwammes ist gering, der Geschmack desgleichen. Die Samen sind weiß. Den Ziegenfuß (Pied de mouton noir) hat Mougeot, Arzt zu Bruyères, in den Vogesen entdeckt. Ich habe ihn so beschrieben, wie er bei Schnepfenthal im August und September in Nadelwäldern auf sandigem Grunde wächst; bei Hildburghausen kommt er ebenfalls vor, gehört zu den seltnen Schwämmen. Mougeot sagt, er sei eßbar; ich kann ihn aus eigner Erfahrung als eine treffliche Speise empfehlen; auch Büchner sagt, daß er in Hildburghausen gern verspeist wird.

B3) Lentus. — Hut fleischig-zäh bis in's Lederartige, mehr oder weniger kreisförmig-gebändert. Samen weiß. In der Regel sitzen an einem kurzen Stamme mehrere, über einander gelagerte, große Hüte. Diese Schwämme sind nicht eßbar, wachsen im Herbste, sterben im Winter ab und werden dann mürbe.

☞ Der Riesenpilz, Bol. gigantēus, Pers. Der Schwamm ist zuweilen über 4 Fuß breit, mit großen, bis fußlangen Lappen,

Digitized by Google

ist blaß-braun-gelb, oder braun, etwas gestreift und flockig. Die Röhrchen sind blaß-gelb, eng, rundlich, zuletzt zerrissen. Der Stamm ist kurz, dick, und steht seitlich. Das Fleisch des Schwammes ist weiß, und riecht säuerlich. Er wächst im Sommer an Baumstrünken.

☜ Bol. lobātus, Gmel. (Bol. cristātus, Schäff.). Hüte meist halbirt, über einander gelagert und mit einander verwachsen, zerrissen-gelappt, kahl, gelb, hinten in walzige, ungleiche, rußfarbne Stämme verschmälert; Röhrchen mittelmäßig, bleich-gelb, mit dünner Schneide. An Laubbaumstämmen.

B3) Caseōsus. — Hut ohne abziehbare Haut, anfangs fastig-weich, später trocken und zerbrechlich, nicht kreisförmig-gebändert. Es sind Schwämme, welche an Baumstämmen wachsen, anfangs aus einem Höcker bestehn und aus diesem später eine Menge Hüte treiben. Man findet sie vom Frühling bis in den Herbst.

☞ Bol. sulfurĕus, Bull. (Bol. citrīnus, Pers.). Die Hüte dick, breit, wellig, ziemlich kahl, röthlich-gelb, eine bis über 2 Fuß breite Masse bildend; Röhrchen eng, schwefelgelb, zuletzt zerrissen; Fleisch gelblich. Der Schwamm wird, wenn er trocken ist, rissig. An Laubbäumen, namentlich Eichen- und Obstbäumen. Marquart erklärt ihn für eßbar; Staude sagt, „daß ihn das Landvolk bei Koburg unter dem Namen Eierschwamm verzehrt."

B2) Apus. — Ein einfacher Hut (oder mehrere über einander gelagerte) sitzt ohne Stamm an Holz, und in der Regel ist der Theil, mit welchem er ansitzt, dick und breit.

B3) Adermĕus. — Der Hut von keiner Haut bedeckt, seine Oberfläche nackt oder sich in Flocken oder Fasern auflösend, nicht kreisförmig-gebändert. Sie sind einjährig.

B4) Carnōsus. — Hut anfangs wässerig-weich, zerbrechlich, später weich oder hart; er ist fein-flockig, nicht haarig, inwendig weiß; Röhrchen weiß. Sie faulen bald und überleben den Winter nicht.

Bol. styptĭcus, Pers. Hut glatt, kahl, weißlich, am Rande roth-bräunlich, etwa 4 Zoll breit, 1 Zoll dick, inwendig weiß; Röhrchen lang, eng, rundlich, gleich, weiß. Geruch und Geschmack unangenehm. An stehenden Bäumen.

☜ Der Zimmerpilz, Bol. Destrŭctor, Schrad. Ein runzliger, bräunlich-weißlicher, inwendig kreisförmig-gebänderter Schwamm mit weißlichen, langen, rundlichen, gezähnten und zer-

Digitized by Google

rissenen Röhrchen, an dem man oft keinen Hut, sondern nur die Röhrchen sieht. Er hat einen starken Geruch, überzieht feuchtes Holz im Freien und in Gebäuden und hilft es zerstören. Man nennt ihn auch Hausschwamm, er ist aber nicht so schlimm wie der Merulius lacrymans.

Bol. cäsius, Fr. Hut bis 2 Zoll breit, verschieden gestaltet, weiß in's Bläuliche, seidenglänzend; Röhrchen weiß, klein. An altem Holz.

B4) Lentus. — Fleischig-lederartig, weich, elastisch, zottig-filzig; die Röhrchen sind nicht weiß. Diese Schwämme bleiben bis zum nächsten Frühjahr.

Bol. nidulans, Fr. Hut bis zolldick, von verschiedner Breite, blaß-gelblich, zuweilen rostgelb oder gelb, inwendig wie auswendig gefärbt; Röhrchen lang, eckig, ziegelfarb, ungleich. An Laubholz.

Bol. fumosus, Pers. Hut wellig, bleich, rußig-angeflogen, 2 bis 4 Zoll breit, hinten breit-angewachsen, inwendig weiß und fast gebändert; Röhrchen kurz, rund, eng, weißlich, rußig-angeflogen, durch Drücken dunkler werdend. Vorzüglich an Weidenbäumen. Gewöhnlich sind viele Hüte über einander gelagert.

Bol. adustus, Willd. Hut dünn, blaß-gelb, etwa 2 Zoll breit; Rand gerade und bald schwarz werdend; Röhrchen kurz, eng, rund, anfangs weiß-bedustet, dann aschgrau. Häufig an Baumstämmen.

B4) Spongiosus. — Hut anfangs sehr schwammig-wässerig, später fest und elastisch, borstig rauch.

Bol. hispidus, Bull. Hut bis 6 Zoll breit, bis 3 dick, rostfarb oder dunkel-braun, inwendig faserig, die Fasern auseinanderlaufend; Röhrchen eng, rund, fast von einander getrennt. An Laubholz, vorzüglich Apfel- und Birnbäumen.

Bol. cuticularis, Bull. Hut dünn, rostfarb, später braunschwarz, am Rande krumm und faserig-gefranzt, inwendig faserig, die Fasern parallel; Röhrchen länger, als das Fleisch dick ist, eng, bleich, später rostfarb. Samen rostfarb.

B3) Placodermeus. — Sie sind korkig oder holzig, haben eine krustenartige Haut, manche sind kreisförmig-gefurcht.

B4) Suberosus. — Hut anfangs faserig und fast fleischig, später trocken und hart oder doch ziemlich hart, seine Kruste ist

Digitized by Google

ziemlich dünn, die Röhrchen sind schmal. Diese Schwämme wachsen im Herbste, sterben im folgenden Jahre ab, haben also keine durch neue Jahrgänge erzeugte Lagen. Nur Bol. odorātus dauert mehrere Jahre, zeigt jedoch ebenfalls keine Lagen.

Bol. resinōsus, Schrad. Hut dick, bis spannenbreit, feinflockig-bedustet, rostfarb, später dunkel-braun, seine Haut harzig, bachartig-gerinnelt; inwendig ist er bleich und nicht gebändert; Röhrchen eng, gleich, dunkel-bräunlich, mit bleicher Mündung. An verschiednen Baumstämmen.

Bol. odorātus, Wulfen. Hat einen sehr angenehmen, zwischen Anis und Ananas stehenden Geruch, ist weich-haarig, weichkorkig, jung aus- und inwendig rostgelb, im Alter bis 6 Zoll breit, kreisartig-gefurcht, bräunlich-schwarz, der Rand und die nicht ganz engen Röhrchen rostgelb. An alten Fichten und Tannen.

Bol. betulĭnus, Bull. (B. suberōsus, Wulf.). Hut dick, stumpf, kahl, nicht kreisförmig-gebändert, mit einer glatten, trennbaren, röthlich-braunen Haut bedeckt, inwendig weiß; Röhrchen kurz, eng, rund, ungleich, weiß. An Birkenstrünken.

Der Anispilz (Weidenschwamm), Bol. suaveŏlens, L. Hut weich-korkig, hinten 1 bis 2 Zoll dick, gewölbt, filzig, in- und auswendig weiß; Röhrchen ziemlich weit, stumpf, weiß, später braun. Riecht stark nach Anis. Er ist auf geköpften Weiden häufig.

Bol. sinuōsus, Sow. (Dädalëa gibbōsa, Pers.). Ganz blaß-weiß, ziemlich flach, zottig oder kahl, hinten höckrig, undeutlich-kreisförmig gefurcht, inwendig weiß, Oeffnungen der Röhrchen rund oder von 2 Seiten zusammengedrückt.

Der Lärchenpilz, Bol. larĭcis, Jacq. (Bol. officinālis, Vill., purgans, Pers.). Er bildet dicke, zuweilen kopfgroße, weiße oder gelb-bräunliche Klumpen, die in der Jugend einigermaßen fleischig, im Alter trocken, holzig, und zuletzt sammt der anfangs harten Haut zerreiblich sind. Die Röhrchen sind so fein, daß man ihre Oeffnungen selbst an großen Exemplaren oft kaum bemerkt; inwendig ist der Schwamm weiß; sein Geschmack ist ekelhaft, anfangs süßlich, dann bitter; er riecht nach Mehl. An alten Lärchenbäumen. Man hat ihn früherhin wegen seines weißen, purgirenden Harzes als Arznei gebraucht, und Agarĭcus oder Agarĭcus albus genannt.

B4) Fomentarĭus. — Der Hut ist mit einer bald hart und hornartig werdenden Haut bedeckt, inwendig besteht er aus flockig-

Digitized by Google

zunderschwammartiger Masse, welche schon in der Jugend fast trocken, im Alter aber trocken wie weiches Handschuhleder ist. Manche lassen in der Jugend, vorzüglich vom Rande, Tropfen fallen. Sie wachsen an Holz, sind meist bedeutend dick, und unterscheiden sich von denen der vorigen Abtheilung hauptsächlich dadurch, daß sie viele Jahre leben und jährlich am Rande ein neues Stück, auch unter den alten Röhrchen eine Lage junger ansetzen. Jeder Bolētus, welcher solche Lagen älterer und jüngerer Röhrchen über einander hat, gehört hierher. Auch auf der Oberseite des Hutes kann man die Jahrgänge an den daselbst sichtbaren halbkreisförmigen Querfurchen meist deutlich erkennen. Die Form des Hutes ist nämlich meist halbkreisförmig, indem er mit breiter Fläche am Holze sitzt. Es gibt solche Schwämme, an denen man 10 bis 20 Jahrgänge sieht; die schmalen Streifen und kurzen Röhrchenlagen stammen dann aus trocknen, die breiten aus feuchten Jahren her. Oft findet man alte Schwämme, an denen die dem Baumstamme zunächst sitzende, also älteste, obere Schicht des Hutes ganz todt, holzig und rissig ist, und die doch unten und am Rande freudig fortwachsen. Reißt man einen solchen Schwamm, der noch bei frischem Leben ist, vom Baumstamme ab, so erzeugt sich gewöhnlich bald wieder ein neuer. Während des Wachsthums schiebt der Schwamm Grashälmchen, Aestchen u. dgl., die zufällig neben ihm stehn, nicht auf die Seite, sondern umwebt sie allmälig mit seiner Masse, so daß es zuletzt aussieht, als wären sie durch ihn durchgestochen.

Bol. applanātus, Pers. Hut ziemlich flach, nicht gar dick, 4 Zoll und drüber breit, höckerig, bepudert oder kahl, zimmtfarb, später weiß-grau, die krustenartige, steife Haut zuletzt zerbrechlich; inwendig ist der Hut sehr weich, locker-flockig; der Rand ist in der Jugend geschwollen und weiß, später zimmtfarb; die Röhrchen sind sehr eng, fast rostfarb, mit weißlicher Mündung, und werden, wenn man sie drückt, dunkel-braun. An Laubholz.

Der Zunderpilz, Bol. fomentarĭus, L. (Bol. igniarĭus, Scop.). Heißt auch Buchenschwamm, Feuerschwamm, Zunderschwamm. Der Hut halbkreisförmig, breit und hinten (an der Seite, welche an den Baumstamm gewachsen ist), sehr dick, nach vorn verdünnt, unten ist er flach; er hat zuweilen bis über 1 Fuß im Durchmesser, ist kahl, glanzlos, anfangs ruß-grau, später weiß-grau, inwendig weich, flockig, braun-gelb, seine Oberhaut ist dick, sehr

Digitized by Google

hart, bleibend; der Rand und die sehr langen, engen Röhrchen, welche oft in vielen Lagen über einander sitzen, sind anfangs hellbläulich-grau-beduftet, später rostfarb. Am häufigsten und von ausgezeichneter Größe und Güte findet man ihn an Buchenstämmen, kleiner und härter an andren Bäumen. Ist er abgestorben, so wird er von Insektenlarven zerfressen. Er gibt den besten Zunder, und kann folgendermaßen zubereitet werden: Man nimmt einen ausgewachsenen und getrockneten Schwamm, schält oben die Oberhaut mit dem Messer weg, schneidet unten die Röhrchen ab, da Beides nicht taugt, theilt das übrig bleibende Stück, wenn es zu dick ist, mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben, legt diese in einen Topf mit heißem Wasser, das mit reiner Asche, am besten von hartem Holze, dick vermischt ist. Sind sie hier einige Wochen lang recht durchzogen, so nimmt man sie heraus, legt oder hängt sie an einen trocknen, luftigen Ort, aber nicht in die Sonne, und läßt sie langsam trocknen. Bevor sie noch ganz ausgetrocknet sind, werden sie nun mit einem hölzernen Hammer und mäßiger Kraft so lange geklopft, bis sie ganz locker sind und sich stark ausgedehnt haben, darauf noch mit den Händen tüchtig gerieben, sind dann fertig, aber von geringer Güte. Was besser werden soll, wird, wenn es in Aschenlauge gelegen und dann getrocknet ist, noch in Wasser gelegt, worin sich 1 Pfund Salpeter auf 25 Pfund Schwamm befindet. Auf solche Weise behandelt hat der verkäufliche Schwamm die bekannte heller- oder dunkler-braune Farbe. Will man ihn schöner färben, so setzt man dem Wasser, worin er eingeweicht wird, Blauholz zu; soll er schwarz werden, so thut man in's Wasser weniger Salpeter, dagegen eine Portion Schießpulver. — Die abfallenden Stücke, oder allzuakte und verhärtete Schwämme kann man noch zu einer Papiermasse zerstampfen und, gleich wie man Papier oder Pappen schöpft, ein dickes Schwammpapier daraus schöpfen, welches nicht so viel Kohle gibt, den Schwefel nicht so gut zündet, aber zu Lampendochten sehr passend ist. — Zum chirurgischen Gebrauche, nämlich um ihn auf blutende Wunden zu legen, darf der Schwamm bloß öfters geklopft und mit reinem Wasser ausgesotten werden. — Der Zunderpilz wird von Denen, die ihn zubereiten, eifrig gesammelt, und man gebraucht zu diesem Zwecke sogar Kletterspornen, weil er öfters hoch am Stamme steht, und gerade diese Exemplare meist die besten und dicksten sind. Beim Einsammeln thut man wohl, etwas von ihm am Buchenstamme

Digitized by Google

zurückzulassen, damit sich an derselben Stelle der Schwamm bald wieder verjünge; auch kann man ihn zu Hause ziehen, indem man Buchenklötze, an welchen er sich zeigt, an feuchte Orte bringt und bei trockener Witterung begießt. Auch hier muß man bei der Ernte immer die ganze Ansatzfläche des Schwammes am Holze lassen, damit sich daraus immer wieder neue Schwämme entwickeln. — Auf dem Thüringer Walde liegt ein Dörfchen, Neustadt am Rennsteig, dessen Bewohner sich zum Theil vom Schwammhandel ernähren. Sie suchten früherhin den Schwamm vorzugsweis in den Buchenbeständen des Thüringer Waldes, woselbst vor 90 Jahren ein Mann an günstigen Orten in Einem Tage 18 bis 20 Pfund sammeln konnte, wogegen man jetzt nur sehr wenig findet. Er wird daher, von den unbrauchbaren Theilen befreit, aus weiter Ferne beigeschafft, namentlich aus den die Ungrische Ebne umgebenden Wäldern. Terfancky, Distriktsarzt zu Groß-Karischa in Ungarn, hat im Jahr 1848 die Beobachtung mitgetheilt, „daß die in jenen Wäldern wohnenden Schwammsucher sehr oft an den von dem frischen Schwammsaft berührten Stellen Hautentzündungen bekommen, die schwer heilen; daß sie ferner die frischen Schwämme massenweis in geschlossenen Kammern schwitzen lassen, wobei sie sich mit Schimmel überziehn; daß sie dieselben dann an der Luft trocknen, darauf das Unbrauchbare wegschneiden, dabei aber an Haut und Lunge krank werden, was jedoch nicht den Schwämmen selbst, sondern dem Schimmelstaub zugeschrieben wird. — Auch aus dem südlichen Schweden und wahrscheinlich von den dänischen Inseln ist lange Zeit viel roher Schwamm in Handel gekommen, eben so aus Süd-Deutschland und Böhmen.

☞ Der Feuerpilz, Bol. igniarius, L. Heißt auch Weidenschwamm. Er liegt mit einer breiten Fläche an dem Baumstamme, aus dem er hervorwächst, an, hat anfangs gewöhnlich die Gestalt eines der Länge nach halbirten Eies, ist mit einem feinen, weißlichen Dufte überzogen, innerlich aber schön-zimmtbraun. Bei seinem ferneren Wachsthume bildet sich nach und nach die Oberfläche des Hutes, oft der Gestalt eines Pferdehufes nicht unähnlich, aus; sie ist gewölbt, unbehaart, wird allmälig bräunlich, endlich grauschwarz, und oft rissig. Jederzeit ist er haarlos. Der untere Theil des ausgebildeten Hutes trägt die Röhrchen, welche so fest mit einander verbunden und so fein sind, daß man ihre Oeffnungen kaum bemerkt.

Digitized by Google

Die Fläche, welche sie zusammen bilden, ist in der Regel mäßig gewölbt, doch bei weitem nicht so stark wie die Oberfläche des Huts. Jung sind die Röhrchen weißlich-überduftet, dann werden sie rostgelb; sie bilden jährlich eine neue, 1 bis 5 Linien dicke Lage, so daß sich nach und nach die untere Seite des Hutes durch die neue Röhrenlage verjüngt, während die obere oft schon rissig und abgestorben erscheint; auch der Rand des Hutes erweitert sich mit jedem Jahre, und erscheint ebenfalls erst weiß-beduftet, dann rostfarb. Das ganze Innere des Schwammes ist sehr zäh, wird bald fest wie Holz, und ist schön-zimmtbraun. Der Schwamm erreicht öfters eine Breite von 1 Fuß und eine Dicke von ⅓ Fuß; oft sitzt er einzeln, oft viele kleine, mit einander verbundene neben oder über einander. Der Feuerpilz ist sehr häufig an alten Weidenstämmen, kommt aber auch oft an Pflaumen-, Kirsch- und andren Bäumen vor. Man findet ihn, da er mehrere Jahre dauert, zu jeder Zeit. Obgleich er den viel versprechenden Namen: Feuerpilz, igniarius, trägt, so taugt er doch nur wenig zu diesem Behufe. Er ist zu fest, gibt nie eine lockere Zundermasse, ist für den Handel untauglich, gibt mit Salpeterwasser erst eingeweicht, dann geklopft, einen, in Ermangelung eines besseren, für den Hausbedarf genügenden Zunder. Seinen Namen hat er davon, daß er, einmal in's Glühen gebracht, sehr lange fortglüht und deswegen dazu dienen kann, ein Feuer, das man späterhin wieder beleben will, lange zu erhalten.

Bol. fulvus, Scop. Wird sehr hart, ist kleiner als der vorige, hat aber dessen Gestalt und sieht ihm auch im Alter oft recht ähnlich; in der Jugend aber ist er mit borstigen oder zottigen Haaren überzogen und blaß-braun-gelb, inwendig eben so gefärbt, die Röhrchen sind kurz, rund, ziemlich eng, zimmtfarb, anfangs aschgrau-gelb-beduftet. An verschiednen Bäumen.

Der Johannisbeerpilz, Bol. ribis, Schum. Er bildet meist mehrere über einander gelagerte Hüte, die gegen 4 Zoll breit werden, erst hell-, dann dunkel- rostfarb sind, nicht dick werden, in der Jugend fein-filzig sind; inwendig sind sie wie sehr weicher Kork, rostbraun. Die Röhrchen sind etwa 1-Linie lang, eng, bilden eine flache Lage, sind rostbraun, nicht beduftet. Er wächst an den Wurzeln alter Johannis- und Stachelbeersträuche.

Bol. conchātus, Pers. Hut korkig-holzig, dünn, mit dem Rande parallel laufenden Furchen, filzig, kastanienbraun, inwendig

Digitized by Google

roſtbraun, ſein Rand ſcharf; Röhrchen kurz, eng, zimmtfarb. Hauptſächlich an Buchen und Weiden. Zuweilen ſieht man ſeinen Hut nicht, ſondern nur eine ſich weit am Baume ausbreitende dünne Röhrchenſchicht. Dann iſt er vom folgenden, wenn jener eben ſo ausgebreitet iſt, nicht zu unterſcheiden.

Bol. salicīnus, Pers. Hut ſehr hart, wellig-gebogen, kahl, bildet meiſt nur einen ſchmalen, ſtumpfen, zimmt-, ſpäter ſchwarzbraunen Rand, während die ſehr engen, runden, roſtbraunen Röhrchen oft breite Strecken des Baumſtamms unregelmäßig überziehen. An alten Weiden.

Bol. cinnamomĕus, Trog. (B. igniarĭus, Bolt.). Hut dick, ziemlich glatt, kahl, anfangs gelb, ſpäter mit zimmtfarbnen oder grau-grünen oder ſchwarz-braunen Bändern; inwendig iſt er hart und bleich-gelb; der Rand und die engen, runden Röhrchen ſind ſchön-zimmtfarb. An alten Obſtbäumen.

☞ Der Fichtenpilz, Bol. marginātus, Pers. (Bol. pinicŏla, Swartz. Bol. igniarĭus, Pers.). Er ſitzt mit einer ſehr breiten Fläche an Baumſtämmen, wird bis ⅓ Fuß dick, eben ſo breit, und über 1½ Fuß lang, zuweilen über 2½ Pfund ſchwer. Bald ſteht er einzeln, bald bildet er mehrere dicke, über einander liegende Lappen. Die Oberfläche iſt unbehaart, oft klebrig, wie harzig, oder mit einem feinen, weißlichen Dufte überzogen, nach dem Baumſtamme zu gewöhnlich ſchwärzlich und etwas höckerig, nach außen hin aber braun, oder roth-gelb; mit dem Außenrande gleich laufen mehrere erhöhete und vertiefte Streifen, welche jedoch jüngeren Exemplaren öfters fehlen. Das Braun- oder Rothgelb geht bis zum Rande des Schwammes, oder der Rand iſt gelblich-weiß, öfters polſterförmig-verdickt; bei friſchen Exemplaren dringt, wenn man den Rand drückt, Waſſer hervor. Die ganze Unterfläche iſt mit dicht zuſammengewachſenen, feinen, gelblich-weißen, zuweilen in's Fleiſchfarbne fallenden, ſpäter blaß-citrongelben Röhrchen beſetzt, deren Oeffnungen dem Stiche einer ſehr feinen Nadel gleichen. Die Länge der Röhrchen beträgt wenige Linien bis zu einem Zoll. Das Innere des Hutes hat eine gelblich- oder röthlich-weiße Farbe, und iſt korkartig; auch die Röhrchen bilden eine zähe Maſſe. Dieſer Schwamm findet ſich häufig an alten Tannen- und Fichtenſtrünken, dauert oft mehrere Jahre aus und ſetzt dann neue Lagen von Röhrchen unten an, erweitert ſich auch am Rande. Auch an anderen

Digitized by Google

Baumarten, namentlich Buchen, kommt er zuweilen vor. Man sucht ihn nicht so sehr auf, wie den Zunderpilz, weil der Zunder, welchen er gibt, nicht so weich wird und bei feuchtem Wetter nicht gut fängt.

B 4) Lignōsus. — Sie sind gleich von Anfang an fest wie Holz und mit einer dünnen, fast wie gefirnißt aussehenden Kruste bedeckt. Sie dauern zwar Jahre lang, ihre Röhrchen bilden aber keine über einander sitzenden Lagen.

Bol. annōsus, Fr. Hut holzig, gewölbt, später mehr flach, runzlig-höckerig, im ersten Jahre braun und seidenartig, älter von einer starren, kahlen, schwärzlichen Kruste überzogen, inwendig weiß, der Rand stumpf, die mittelmäßigen Röhrchen weißlich. An Baumstämmen, nah an der Erde.

Bol. populĭnus, Schum. In- und auswendig weiß, nicht kreisförmig-gebändert, zottig, der Rand stumpf; die Röhrchen kurz, eng, rund. Oft mehrere zusammenfließende Schwämme über einander. An Silberpappeln.

B 3) Inodermĕus. — Von Anfang an trocken, mit dünner faseriger Haut. Sie dauern 1 bis 2 Jahr.

B 4) Stupōsus. — Inwendig flockig, fast lederartig; Hut ungleich, nicht kreisförmig-gebändert.

Bol. cinnabarĭnus, Jacq. Hut etwas gewölbt, anfangs flaumhaarig, dann kahl, fein-runzlig, zinnoberroth, erbleichend; sein flockiges Innere und die Röhrchen eben so gefärbt, aber dunkler. An Laubholz.

Bol. radiātus, Sow. Hut lederartig, steif, strahlig-runzlig, anfangs sammethaarig und braun-gelb, später kahl und dunkler, der Rand ausgeschweift; die engen, bleichen, silber-schimmernden Röhrchen zuletzt rostfarb. Vorzüglich an Erlen, etwa zollgroß, oft viele über einander.

Bol. albĭdus, Schäff. In- und auswendig weiß. Hut anfangs elastisch, später holzig, kugelförmig oder flacher, grubig-runzlig, mit stumpfem Rande; Röhrchen eng, fast eckig, ganz. An faulen Strünken des Nadelholzes.

Bol. seriālis, Fr. Schmale, dünne, anfangs weiße und weiche, später korkige und ziegelfarbne Hüte, welche Grübchen haben, stehn reihenweis und bilden an faulem Nadelholz einen oft mehrere Fuß breiten Ueberzug; der Rand der Hüte ist weiß und eben so die engen, ungleichen Röhrchen.

Digitized by Google

B 4) Coriacĕus. — Hut lederartig, zottig, regelmäßig-kreisförmig-gefurcht und meist auch mit kreisförmigen, farbigen Bändern. Das Innere ist flockig-elastisch, bei Trockenheit steif.

Bol. hirsūtus, Wulf. Hut flach-gewölbt, etwa 2 Zoll breit, mit steifen Haaren besetzt, einfarbig-weißlich, mit kreisförmigen Furchen; Röhrchen rund, stumpf, weißlich, später bräunlich. Inwendig ist der Schwamm rein-weiß. An Baumstämmen fast auf der ganzen Erde.

Bol. velutĭnus, Pers. Hut oben und unten flach, weich-sammethaarig, leicht-kreisförmig-gefurcht, weiß, zuletzt gelblich, der Rand dünn und scharf; Röhrchen rund, eng, weiß. Das Innere des Schwammes weiß. An Baumstämmen.

Bol. versicŏlor, L. (Bol. zonātus, Nees). Der Hut hat die Dicke einer gewöhnlichen Pappe, ist etwas gewölbt, oder flach, oder etwas vertieft, hinten höckrig oder nicht, kreisrund oder halb-kreisrund, oft mehrere verwachsen, etwa 2 Zoll breit, er ist entweder einfarbig-grau oder blaß-gelb oder braun, oder hat blaue, rostfarbne, graue, gelbliche oder weiße kreisförmige Bänder, zuweilen ist er auch fast ganz blau; er ist fein-haarig, glänzend oder glanzlos, der Rand ist meist weißlich; die Röhrchen sind kurz, eng, weiß, später blaß-gelb, und oft zerrissen. An Baumstrünken auf der ganzen Erde.

Bol. abietĭnus, Pers. Hut dünn, ausgebreitet und zurückgebogen, zottig, aschgrau-weiß, undeutlich-gebändert; Röhrchen ungleich, zerrissen, violet, erbleichend. An Nadelholz.

B 2) Resupinātus. — Der ganze Schwamm besteht nur aus Röhrchen, welche unmittelbar auf Holz oder andren Dingen sitzen. Anfangs sind sie weich, später manche hart. Alle Schwämme, welche hierher zu gehören scheinen, aber hinter den Röhrchen noch eine fleischige, flockige, korkige, oder lederartige Lage haben, gehören nicht hierher, sondern in die vorhergehenden Abtheilungen und sind entweder erst im Entstehen oder fehlerhaft-gebildet.

Bol. contigŭus, Pers. Fest, anfangs dunkel-zimmtbraun, später rostfarb. An altem Holz.

Bol. incarnātus, Pers. Fest, fleischfarb, Röhrchen ziemlich lang, ungleich. An Nadelholz.

Bol. violacĕus, Fr. Dunkel-blutroth oder violet. An Nadelholz.

Digitized by Google

Bol. Medūlla panis, Pers. (Bol. vulgāris, Fr.). Kahl, nur anfangs oft rings fein-faserig, fest oder weich, ziemlich dick oder ganz dünn, ganz weiß, zuletzt gewöhnlich gelblich oder theilweis blaß-röthlich. Die Röhrchen sind eng, rund, an schiefen Stellen öfters aufgeschlitzt. Ueberzieht oft große Strecken alten Holzes.

Bol. vaporarĭus, Pers. Blaß-weiß, später blaß-gelblich-weiß; Röhrchen weit, eckig, zuletzt zerrissen. An altem Nadelholze.

C) Fistulīna. — Die Röhrchen sitzen unten an einem Hute, sind walzig, dünn, anfangs geschlossen, später aber offen; sie unterscheiden sich von denen aller übrigen Boleten dadurch, daß sie nicht mit einander verwachsen sind, obgleich sie dicht beisammen stehn.

☞ Der Leberpilz (Fleischschwamm, Leberschwamm, Rindszunge), Bol. hepatĭcus, Huds. (Bol. Buglōssum, Retz. Fistulīna buglossoīdes, Bull. Fistulīna hepatĭca, Fries). Er ist die einzig bekannte europäische Art dieser Abtheilung. Der Stamm fehlt, oder ist kurz und steht an der Seite des Hutes. Der Hut bildet einen großen, ½ bis 1¼ Zoll dicken Lappen, der einer Ochsenzunge oder einem Stücke blutigen Fleisches nicht unähnlich sieht; er erreicht eine Breite und Länge von 8 Zoll und drüber, ist oben feucht oder klebrig, roth-braun, oft, aber nicht immer, mit vielen ganz kleinen Wärzchen besetzt, unbehaart; inwendig hat er die Farbe groben Rindfleisches, ein Gemisch von fleischrothen und weißlichen Streifen, nach oben zu mehr Roth, nach unten mehr Weiß. Sein Fleisch ist saftig und läßt sich in grobe Fasern zerreißen, ohne jedoch zäh zu sein. Die ganze Unterfläche ist mit dichtgedrängten Röhrchen besetzt, die mit dem Fleische des Hutes verwachsen sind. Jedes Röhrchen ist walzenförmig, mit runder Oeffnung; es liegt zwar dicht an den zunächst stehenden, ist aber nicht mit ihnen verwachsen. Anfangs gleicht es einer kleinen Warze, vergrößert sich dann zu einer walzenförmigen Röhre, die eine Länge von 4 bis 5 Linien erreicht, die Dicke einer Nähnadel hat, anfangs vorn geschlossen, später aber mit einer offnen Mündung versehn ist. Die Farbe der Röhrchen ist blaß-weiß, oder blaß-gelb; wenn sie gedrückt oder alt werden, nehmen sie eine röthliche oder roth-bräunliche Farbe an; sie sind zäher als das Fleisch des Hutes. Der Geruch des frischen Schwammes ist erfrischend obstartig, der Geschmack säuerlich. Er wächst im Herbste an Stämmen der Laubbäume, vorzüglich

Digitized by Google

der Eichen. Er ist eßbar, gibt, wegen seines vielen Fleisches, reichliche Mahlzeiten; ich habe öfters davon gegessen. — Büchner hat einmal einen Leberpilz gehabt, der aus über einander liegenden Lappen bestand, 15 Pfund wog, 4 Fuß lang, über 1 Fuß breit und 1 Fuß dick und noch zum Essen gut war.

Gattung:

Wirrschwamm, Dädaléa, Pers.

Korkige oder lederartige, stiellose oder kaum gestielte Schwämme, deren Samen, welche wie bei den 2 vorigen Gattungen zu 4 auf Samenträgern und auf den 2 Seiten von Plättchen sitzen, die unter sehr verschiedenartigen Krümmungen vielfach mit einander verwachsen, eine Art Labyrinth bilden, und zuletzt oft zerreißen. Keine Hülle. Es ist diese Gattung ein Mittelding zwischen Agaricus und Bolétus, und die dazu gehörigen Schwämme sind jung, wo die Löcher zwischen den Plättchen klein und oft großentheils rund sind, den Boleten oft sehr ähnlich.

☞ Der Eichen-Wirrschwamm, Däd. quercína, Pers. (Ag. quercínus, L., labyrinthiformis, Bull.). Ohne Stamm, korkig, unbehaart, blaß-holzfarbig. Häufig an alten Eichenstrünken, 1 bis 12 Zoll und darüber breit, 1 bis 2 Zoll hoch. Er liegt mit einer breiten Fläche an dem Holze an, hat oben einige Höcker und Runzeln, unten ist er mit Plättchen besetzt, welche, vielfach mit einander verwachsen, meist längliche Gruben zwischen sich lassen; nach der Seite zu, welche an dem Baumstamme ansitzt, sind diese Plättchen weit höher als an der entgegengesetzten Seite, und ihre Schicht ist wohl 3- bis 4mal so dick als die der eigentlichen Masse des Schwammes. Bei seiner Entstehung ist er gleich korkig, jedoch feucht; anfangs erscheint er als ein halb-eirunder oder gedehnter Klumpen ohne Löcher; bald zeigen sich aber rundliche Löcher, endlich bilden sich oben der Hut und unten die Löcher immer deutlicher, letztere labyrinthförmig, aus. Es gibt aber auch erwachsene Exemplare, bei welchen ausnahmsweise die Plättchen fast gerade und fast so dünn wie bei den Agaricus sind. Den Winter erträgt dieser Schwamm sehr gut. Er wird zu Feuerschwamm benutzt, doch ist er nicht so gut zu diesem Zwecke wie der Bolétus fomentarius, bei welchem ich die Art der Zubereitung angegeben habe, gibt auch einen anderen Geruch;

Digitized by Google

auch liefert er nicht sehr viel Zunder, weil Oberhaut und Plättchen bei der Zubereitung weggeworfen werden.

☞ Däd. spadicëa, Wahl. (Däd. epigäa). Beim Entstehen steigt dieser Schwamm als eine sehr schöne, gewölbte, saftige, ganz mit rein-dunkel-gelbem, feinem Filze überzogene Masse aus der Erde empor, breitet sich nach und nach aus, und umhüllt die Grasstengel und dergl., die ihn umgaben, so daß er später von ihnen durchstochen scheint. Nach etwa 2½ Woche verliert sich der gelbe Filz allmälig, und der Schwamm zeigt sich nun in seiner eigentlichen Farbe. Er ist, wenn er ausgewachsen ist, folgendermaßen beschaffen: Der Stamm bildet eine 1 bis 2 Zoll hohe, gewöhnlich noch dickere, unregelmäßige Masse, welche inwendig weich-korkartig, saftig, dunkelzimmtbraun, auswendig anfangs gelb-braun, dann schwarz-braun, zugleich mit flachen Vertiefungen besetzt ist. Der Stamm steht nicht auf der Oberfläche der Erde, sondern erstreckt sich oft mehr als zolltief in dieselbe. Der Hut sitzt mit seiner Mitte, öfters auch ziemlich seitwärts, auf dem Stamme und bildet eine Fläche von 3 Zoll bis 1⅓ Fuß im Durchmesser. Die Oberfläche wird dadurch oft unregelmäßig, daß der Hut aus mehreren Lappen besteht, welche über einander her liegen, auch hat die Oberfläche unregelmäßige Erhabenheiten und Vertiefungen; der Rand des Hutes ist ebenfalls unregelmäßig-ausgebuchtet. Die ganze Oberfläche ist dicht mit Filzhaaren bekleidet, die bei großen Exemplaren zum Theil 2 Linien lang sind; theils stehn sie gerade ab, theils liegen sie dicht an. Die Farbe der Oberfläche des Hutes ist ein schönes Braun, welches stellenweis mehr in Schwarz oder in Gelb übergeht. Die Lappen des Hutes sind (die Plättchen mitgerechnet) nur 2 bis 4 Linien dick; in der Mitte aber bildet der Hut mit dem Stamme, der sich in ihn verläuft, eine oft sehr dicke Masse. Das Innere des Hutes ist gelb-braun; so lange der Schwamm noch frisch ist, weich-korkartig, saftig, leicht zerreißbar. Die Schicht der Plättchen ist etwa so dick als die Hutmasse; sie sind anfangs gelb, gehn aber nach und nach in eine braune Farbe über; sie bestehn aus Plättchen von der Dicke starken Papieres, sind unaufhörlich gebogen, und bilden so ein dichtes Labyrinth von kleinen Löchern und Gängen; im frischen Zustande zerreißen sie, selbst bei einer leisen Berührung mit dem Messer, sehr leicht; sie laufen unregelmäßig am Stamme herab. Die Samen fallen als ein sehr feiner, reinweißer Staub aus. Getrocknet ist

Digitized by Google

dieser Schwamm keineswegs zäh, sondern sehr zerbrechlich. Er fängt dann, ohne weitere Zubereitung, leicht Feuer und glühet gut aus; legt man ihn erst in Wasser, worin Salpeter aufgelöst ist, so fängt er noch besser Feuer. Demnach ist er für den Hausbedarf ein recht guter Zunderschwamm, taugt aber, wegen seiner Zerbrechlichkeit, für den Handel gar nicht. Er entsteht gewöhnlich im August und ist im September ausgewachsen. Man findet ihn in Fichtenwäldern und bei Erlen an der Erde. Den Winter überlebt er nicht.

Däd. unicolor, Fr. (Boletus unicolor, Bull.). Hut lederartig, zottig-borstig, kreisförmig-gebändert, einfarbig hell- oder dunkelaschgrau, inwendig weiß; Plättchen weißlich-aschgrau, zuweilen schwarzbraun. An Laubholz.

Gattung:

Faltenschwamm, Merulius, Pers.

Fleischige oder häutige (nicht holz- oder korkartige) Schwämme. Die Samen sitzen zu 4 auf Samenträgern an flachen Runzeln, welche sich aderförmig auf dem Schwamme ausbreiten und weich-wachsartig sind. Keine Hülle.

A) — Der Schwamm breitet sich stammlos auf faulendem Holze aus.

Mer. tremellōsus, Schrad. 2 bis 3 Zoll breit, fleischig-gallertartig, filzig, weiß, der Rand strahlig-gezähnt, die Runzeln verschieden, fast netzartig-ausgebreitet, röthlich. Laubholz.

Mer. aurĕus, Fr. (M. Vastātor, Fr. im Syst. myc.). Hautartig-dünn, ganz goldfarbig, rings fein-faserig. An Nadelholz. Wird nicht groß.

Der Thränenschwamm, Mer. lacrўmans, Schum. (Bol. lacrўmans, Wulf.; Merulius Vastātor, Tode; Mer. destrŭens, Pers.; Auricularia pulverulēnta, Sow.). Er heißt auch Hausschwamm und zeichnet sich durch Größe und dadurch aus, daß er sich mit seinen rostfarbnen Samen wie mit Staube überzieht. Er ist schwammig-fleischig und feucht, seltner häutig-dünn und trocken, die Farbe rostgelb, am Rande meist weiß und filzig; die Löcher zwischen den Falten theils rund, theils lang und gekrümmt. Ist er in üppigem Wachsthum, so träufelt er Wasser und treibt zuweilen Stämme hervor, welche kleine Hüte tragen. Man trifft ihn an faulendem Holze im Freien, mehr aber richtet er in Häusern, deren

Digitized by Google

Holz frisch verbaut und bald durch Kalk u. dgl. der frischen Luft entzogen worden ist, zumal wenn es im Sommer gefällt war, oft furchtbaren Schaden an, ergreift aber auch öfters altes, stockendes Holz, welches sich an dumpfigen Orten in Gebäuden befindet. Er verwüstet nicht selten ganze Häuser, vorzüglich wo man, wie z. B. nach einem Brande, eilig gebaut hat. Kann man die angefressenen Balken und Breter der freien Luft aussetzen, so ist Dies das beste, aber nicht überall anwendbare Mittel. Wo möglich wirft man das angegriffene Holz weg und ersetzt es durch ausgetrocknetes neues, wobei es gut ist, wenn dieses mit Steinkohlentheer bestrichen ist. Sicher kann man den Schwamm durch Schwefelsäure tödten, jedoch bildet er sich, wenn man nicht das ganze Holz damit tränkt, leicht wieder neu an den frei gebliebenen Stellen. Das Verfahren ist übrigens folgendes: Man thut Wasser in ein hölzernes Gefäß und gießt unter beständigem Umrühren Schwefelsäure hinzu, welche einem Drittel der Wassermasse gleichkommt. Beim Mischen und ferner muß man sich wohl in Acht nehmen, daß die Kleider nicht bespritzt werden, auch muß der Pinsel mit Pferdehaar gebunden sein, denn Bindfaden wird von der Säure zerfressen. Man kratzt erst den Schwamm ab und bestreicht dann die Stelle tüchtig. Erscheint er binnen 14 Tagen wieder, so ist Dies ein Zeichen, daß die Säure nicht tief genug in's Holz gedrungen war, und der Anstrich wird wiederholt. Ist man gewiß, daß der Schwamm vertilgt ist, so kann das Holz von neuem übertüncht werden. — (Abbildung nach Krombholz.)

B) — Sie wachsen an der Erde und bilden eine dünnwändige, trompetenförmige Röhre.

☞ Die Todtentrompete, Mer. cornucopioïdes, Pers. (Peziza cornucopioïdes, L.). Rußschwarz, bildet eine 1½ bis 4 Zoll hohe, ½ bis 2 Zoll weite dünnwändige Röhre, welche feinschuppig und auswendig, wo sich die flachen oft fast fehlenden, weiße Samen enthaltenden Runzeln ausbreiten, mehr aschgrau ist. In Wäldern häufig. Krombholz und Marquart erklären diesen Schwamm für eßbar, Pollini für giftig.

C) — Der Schwamm ist fleischig, nicht hohl, keulen- oder kreiselformig, das dicke Ende oben und abgestutzt.

☞ Mer. clavātus, Pers. (Mer. violacĕus, carnĕus, purpurāscens, umbrĭnus, Pers.). Der Schwamm wird bis 3 Zoll hoch, oben bis 5 Zoll breit, verdünnt sich allmälig nach unten zu.

Digitized by Google

Seine obere Fläche ist violet, oder fleischfarbig, oder ledergelb, anfangs flach, später hebt sich der Rand und bekommt oft unregelmäßige Einschnitte. Die Seiten des Schwammes sind anfangs glatt, später überziehn sie sich mit aderförmigen, flachen Runzeln, welche bis nahe an das Unter-Ende des Stammes reichen, und violet, oder fleischfarbig oder bläulich, und zuletzt von den hervortretenden weißen Samen bepudert sind. Mehrere solche Schwämme sind öfters an ihrem Unter-Ende zusammengewachsen. Ihr Inneres ist derb, weißlich, ihr Geruch schwach und nicht unangenehm, ihr Geschmack schwach, säuerlich. Nach Krombholz kommt dieser eßbare Schwamm in Prag, nach Marquart kommt er in Brünn und Olmütz zu Markte. — (Abbildung nach Staude.)

Gattung:

Stachelschwamm, Hydnum, L.

Es sind fleischige, oder gallertartige, oder kork- oder lederartige Schwämme, die ihre zu 4 auf Samenträgern stehenden Samen an weichen oder zähen Stacheln tragen, welche nicht hohl sind, meist der Spitze einer groben Nadel gleichen, und deren zuweilen mehrere mit einander verwachsen sind. Keine Hülle.

A) Mesöpus. — Der Hut bildet eine runde, mit seiner Mitte auf dem Stamme ruhende Scheibe. Sie wachsen einzeln, oder mehrere mit einander verwachsen, an der Erde.

A 2) Carnösum. — Hut fleischig, nicht zäh.

Der Habichtschwamm, Hyd. imbricātum, L. (Hyd. subsquamōsum, Batsch). Der Hut ist 1½ bis 8 Zoll und drüber breit, rund, oder an den Seiten buchtig, mäßig-gewölbt, der Rand nach unten umgebogen; die Mitte des Hutes ist oft, zumal im höheren Alter, vertieft. Die Oberfläche des Hutes ist trocken, hellgrau-braun, mit vielen dunkleren Schuppen besetzt, deren stumpfe Spitze sich 1 bis 3 Linien hoch erhebt; nach dem Rande zu werden diese Schuppen immer kleiner; sie geben dem Schwamme ein sehr schönes Ansehn. Zuweilen sind die Schuppen auch nur ganz dünn und liegen glatt an. Der Hut ist ¼ bis ⅔ Zoll dick; sein Fleisch ist weiß, etwas in's Graue, seltner in's Gelbliche fallend, derb, weder saftig noch zäh. Geschmack und Geruch sind gering. Die Stacheln besetzen die ganze Unterseite des Hutes, sind weißlich-grau-braun, 1 bis 4 Linien lang, gleichen der Spitze starker Nähnadeln; kürzere

Digitized by Google

und längere stehen gemischt; sie stehen dicht, und oben am Stamme stehen auch noch sehr kleine; sie sind zwar nicht zerbrechlich, lassen sich aber sehr leicht vom Hute abkratzen. Die Samen sind blaß-braun-gelb. Der Stamm ist 1 bis 1⅓ Zoll hoch, oben ½ bis 1½ Zoll dick, unten meist dünner, weiß, etwas in's Grau-braune fallend, nach unten zu fein-weißfilzig; sein Fleisch ist weiß, fest; er ist nicht hohl. Der Habichtschwamm wächst einzeln, oder mehrere Stämme sind unten verwachsen, in welchem Falle die Form des Hutes mehr unregelmäßig ist, und derselbe nicht mit seiner Mitte auf dem Stamme steht. Er ist im Herbste in Nadelwäldern häufig, und hat ein sehr einladendes Ansehn, da er einem Kuchen gleicht, dessen Oberfläche mit gebackenen Mandeln bestreut. — Die bei Schnepfenthal weidenden Schafe fressen ihn gern. — Er gilt überall für eßbar, gibt wohlschmeckende und reichliche Mahlzeiten. Ich habe oft davon gegessen.

☜ Der Stinkende Stachelschwamm, Hyd. fötidum, Secretan. Wie der vorige, aber auswendig heller gefärbt, inwendig weißer, der Geruch stinkend. In Nadelwald. Selten.

☞ Der Stoppelschwamm, Hyd. repándum, L. Der Hut sitzt oft mit seiner Mitte, öfters aber mehr seitlich auf dem Stamme; er bildet zuweilen eine gerade Fläche, meist aber ist er unregelmäßig-gebogen; sein Rand ist mehr oder weniger tief- und unregelmäßig-ausgebuchtet. Der Hut ist unbehaart, meist gelb, öfters röthlich-gelb oder weiß, fettig anzufühlen; sein Fleisch ist blaß-weiß, derb, bricht aber sehr leicht; es ist 2 bis 6 Linien dick. Unten ist der Hut dicht- mit blaß-gelben Stacheln besetzt, welche Stecknadel-spitzen an Dicke gleichen, von ungleicher Länge an demselben Exemplare, und bei verschiedenen, je nach der Größe des Schwammes, 1 bis 4 Linien und drüber lang sind; sie zerbrechen sehr leicht. Der Geruch des rohen, frischen Schwammes ist schwach, der Geschmack ebenfalls und nicht unangenehm. Die Samen sind weiß. Der Stamm ist ½ bis 2½ Zoll lang, ⅓ bis 1 Zoll dick, selten regelmäßig-rund, weiß oder blaß-gelb, nach oben mit ganz kleinen, weichen, leicht abgehenden Stacheln besetzt; sein Fleisch ist derb, bricht aber ziemlich leicht; inwendig ist er gelblich-weiß, nicht hohl. Der Stoppelschwamm wächst häufig in allerlei Wäldern, im Sommer und Herbste. Er wird fast überall gegessen und ist sehr gut. Ich habe oft davon roh und zubereitet genossen.

Digitized by Google

A 2) Lignōsum. — Hut korkig oder lederartig.

Hyd. suaveŏlens, Scop. Hut bis spannenbreit, korkig, weich, filzig, blau-weißlich, inwendig weiß- und blaugefleckt; Stacheln violet. Stamm kurz, faſt filzig, blau. In Nadelwäldern. Riecht nach Anis.

Hyd. compăctum, Pers. (Hyd. aurantiăcum und ferruginĕum). Dick, kreiſelförmig, weich-korkig, anfangs mit weißem Filze überzogen und beim Druck oder von ſelbſt waſſerhelle oder blutrothe Tropfen von ſich gebend, ſpäterhin oben mit braunem, roſtgelbem, graulichem oder ſchwärzlichem Filze bedeckt, 2 bis 6 Zoll breit; Stacheln braun, mehr oder weniger in's Weiße fallend. Samen bräunlich. Die Oberfläche des Schwammes iſt häufig uneben, das Innere braun oder roſtfarb, oft mit blauen Streifen. In Nadel- und Birkenwald.

Hyd. cyathiförme, Bull. Ganz roſtbraun oder braun. Hut lederartig, zuletzt trichterförmig, ziemlich kahl, ½ bis 2 Zoll breit; Stamm ziemlich dünn; Samen roſtfarb.

Hyd. nigrum, Fr. Hut ſteif-korkig, etwa zollbreit, filzig, blau-ſchwarz, ſein Rand und die Stacheln weiß; Samen weiß; der Stamm und das Innere des ganzen Schwammes ſchwarz.

Hyd. tomentōsum, L. Hut dünn, lederartig, ½ bis 2 Zoll breit, flach oder trichterförmig, filzig, hell-aſchgrau, oder bräunlich, ſein Rand und die Stacheln weiß; Stamm dünn, wie der Hut gefärbt. Es wachſen oft eine große Menge dieſer in Nadelwäldern ſehr häufigen Schwämme mit den Huträndern, zum Theil auch mit den Stämmen zuſammen.

B) Pleuröpus. — Der Stamm ſteht an der Seite des Hutes.

Hyd. Auriscalpium, L. Ganz dunkelbraun. Hut dünn, nierenförmig, borſtig, klein; Stamm ſchlank, 2 bis 3 Zoll lang; Stacheln zäh. An Fichtenzapfen.

C) Meriſma. — Sehr äſtig, die Aeſte mit vielen abwärts hängenden Stacheln beſetzt, ohne Hutform.

☞ Der Korallenſchwamm, Hyd. coralloïdes, Scop. und Schäff. Rein-weiß, ſpäter gelblich, bildet mit ſeinen dichtſtehenden Aeſten und Aeſtchen und ¼ bis 1 Zoll langen, geraden Stacheln zuweilen eine kopfgroße Maſſe. Samen weiß. Der Hauptſtamm iſt kurz, zuweilen mehrere Zoll dick. An faulem Holze.

Digitized by Google

Eßbar. Ich habe davon gegessen. In Olmütz kommt er zu Markte.

D) Apus. — Kein Stamm oder ein kaum bemerklicher. Sie wachsen an Holz.

☞ Der Igelschwamm, Hyd. Erinacĕus, Bull. Ein dicker Schwamm, der öfters einen Durchmesser von 6 Zoll und drüber hat, bald mit einem kurzen, seitlich stehenden Stamme versehen, bald stammlos ist. Der ganze Schwamm ist weiß, oder fällt später in's Gelbliche; inwendig ist er weiß, weich; oft ist er allerwärts, zuweilen nur unten und am Rande mit Stacheln besetzt. Oft ist der Schwamm einfach; zuweilen kommen kleinere aus seinem Stamme hervor; seine Stacheln sind 1½ bis 2½ Zoll lang. Er wächst im Herbste an Eichen, auch an Buchen. Er ist eßbar. — (Die Abbildung ist von Trattinnik entlehnt.)

Hyd. gelatinōsum, Scop. Zitterig-gallertartig, wässerig-weißlich, später bräunlich; Hut ½ bis 3 Zoll breit. An Nadelholz.

Hyd. pināstri, Fr. Ohne Hut, an Nadelholz sich ausbreitend, gelb, im Umfang seidenhaarig und weiß; Stacheln spitz, kahl, schief.

Hyd. bicŏlor, Alb. et Schw. Ohne Hut, an Nadelholz ausgebreitet, dünn, filzig, weiß; Stacheln gerade, ½ Linie lang, rothbraun.

Hyd. fuscoviolacĕum, Fr. (Irpex fuscov., Fr.). Hut 2 Zoll lang, lederartig, seidenhaarig, gebändert; weiß in's Graue; die Stacheln stehen auf Plättchen, sind an der Spitze getheilt, braun-violet. An Nadelholz.

Hyd. Radŭla, Fr. (Radŭlum orbiculāre, Fr.). Kreisrund, anfangs weiß-gelblich, rings seidenfaserig, später kahl und fleischfarb; Stacheln stumpf, einzeln oder büschelweis. Breitet sich ohne Hut an Baumrinde aus.

Gattung:

Thelephora, Ehrh.

Die Samen sitzen zu 4 auf Samenträgern an einer glatten, zuweilen mit Rippen oder Hügelchen besetzten Fläche. In der Regel ist der Schwamm lederartig.

Thel. caryophyllēa, Pers. Braun. Der lederartige, in der Mitte vertiefte, faserig-zerrissene, am Rande eingeschnittne, unten

Digitized by Google

faſt kahle, gegen zollbreite Hut ſteht mit ſeiner Mitte auf einem kurzen Stamme. Erde. Herbſt.

Thel. terrēstris, Ehrh. Der vorigen ähnlich, aber weicher, an der Erde hingelagert, mit mehreren, unregelmäßig-verbundenen, meiſt ſeitlich am Stamme ſitzenden, ziemlich flachen Hüten, ſchwärzlich-braun, oben faſerig-borſtig, unten ſtrahlig-runzlig.

Thel. palmāta, Fr. (Clavaria palmāta, Scop. Merīsma fōtidum, Pers.). Weich-lederartig, bräunlich, an den Spitzen weißlich, ſchleimig, ſtaumhaarig; Stamm kurz, eine Menge aufrechtſtehende, flache, ſchmale Aeſte tragend, welche ein 1 bis 3 Zoll hohes Büſchchen bilden. Stinkt. Wächſt an der Erde.

Thel. laciniāta, Pers. Stammlos, Holz und Erde überziehend, weich-lederartig, roſtbraun, die Hüte meiſt über einander gelagert, zurückgebogen, oben faſerig-ſchuppig, der Rand faſerig-gefranzt und anfangs weißlich, unten ſind ſie mit kleinen Hügelchen beſetzt und flockig.

Th. purpurĕa, Pers. Weich-lederartig, breitet ſich ſtammlos an Baumſtrünken aus, iſt auf der dem Holze zugekehrten Seite zottig-filzig, bleich oder weißlich, auf der abgekehrten Seite kahl, glatt, purpurroth oder purpurbraun.

Th. hirsūta, Willd. Findet ſich auf der ganzen Erde ſehr häufig an altem Holze, vorzüglich gern an Eichenſtrünken. Gewöhnlich bilden eine Menge kleiner, ungeſtielter, etwa ⅓ Zoll breiter Hüte eine zuſammenhängende Maſſe, welche das Holz überzieht; ſie ſind lederartig, oben dicht mit gelblichen oder grauen Haaren bedeckt, unten kahl, glatt, gelblich, zuweilen auch anders gefärbt.

Th. querĕina, Pers. Wachsartig-häutig, unten ſchwärzlich mit eingerolltem Rande, oben fleiſchfarb und kahl. Stammlos an Laubholz ausgebreitet.

Gattung:

Klavarie, Clavaria, L.

Fleiſchige, einfach-keulenförmige, oder vielfach-veräſtelte, oder ſpatenförmige Schwämme, aus deren Oberfläche überall die Samen hervortreten, wovon nur der Stamm des Schwammes ausgenommen iſt.

A) Sparāssis. — Auf einem dicken Stamme ſtehn eine große Menge blattartig-flacher Aeſte. Samen weiß, zu 4 auf Samenträgern ſtehend.

Digitized by Google

Der Ziegenbart, Clav. crispa, Jacq. (Elvela ramōsa, Schäff.). Ein schöner, großer Schwamm, der gewöhnlich eine Kugel, zuweilen von der Größe eines Kopfes, bildet. Der Stamm ist kurz und zuweilen faustdick; oft ist er von den Aesten, die sich nach unten biegen, ganz verdeckt. Die Aeste stellen ½ bis 2 Zoll breite, platte, blaßgelbe Blätter dar, deren Spitzen gezähnt, buchtig, oder gerade abgeschnitten sind. Der ganze Schwamm ist fleischig, zerbrechlich, ohne bedeutenden Geschmack oder Geruch. Er wächst in Nadelwäldern, nirgends in großer Menge, erscheint im Herbst, gibt eine treffliche Speise, von der ich öfters gegessen.

B) Ramaria, Merisma. — Aus einem fleischigen Stamme erheben sich Aeste, welche sich wieder in dünne, walzig rundliche Aestchen theilen.

B 2) — Die Samen sind weiß, der Schwamm ist kahl.

Der Hirschschwamm (Bärentatze, Ziegenbart), Clav. Botrytis, Pers. (Clav. flava, Schäff). Er bildet unten eine dicke, fleischige, inwendig und auswendig weißliche Masse, deren Fleisch derb, nicht zäh oder elastisch ist. Aus dieser Masse steigen unzählige Aeste, die sich wieder in Aestchen theilen, empor; sie sind ¼ und späterhin bis 2 Zoll hoch, unten gelblich-weiß, oben hell-gelb, zuweilen dotter-gelb, oft mit rothen Spitzen, welche im Alter auch die Farbe des übrigen Schwammes annehmen; bei der Berührung brechen sie leicht; sie bilden eine dichte Masse und enden oben in stumpfe Spitzchen. Die Massen, welche der ganze Schwamm bildet, haben zuweilen 1½ Fuß im Umfange; die untere weiße Fleischmasse übertrifft anfangs immer, späterhin gewöhnlich die Masse der Aeste an Schwere. Der ganze Schwamm ist unbehaart; Geruch und Geschmack sind schwach. Er ist in Wäldern, zumal in Nadelwäldern auf sandigem Boden, im Sommer und Herbste sehr häufig, wird von Schafen und Kühen gierig gefressen. Auch für die Küche wird er allgemein gesammelt, und ich habe häufig davon gegessen. Zu schädlichen Verwechselungen kann er nicht leicht Veranlassung geben, da wohl alle ähnliche Arten mit weichem, brüchigem Fleische unschädlich sind, jedoch muß man darauf achten, daß man ihn nur im frischen, unverdorbenen Zustande verspeist. Das Beste an ihm ist die weiße Fleischmasse, aus welcher sich die Aeste erheben; diese wird aber gewöhnlich sehr schnell von Insekten vielfach durchbohrt, und dann darf man sie nicht mehr als Speise gebrauchen. Die Aeste

Digitized by Google

kann man, wenn sie noch jung und kurz sind, mit essen; sind sie aber schon gegen 1 Zoll und drüber hoch, so verlieren sie den guten Geschmack und werden bitter, ohne schädlich zu sein.

☞ Clav. amethystĕa, Bull. Zerbrechlich, sehr ästig, schön violet, die Zweige walzig-rund, glatt, stumpf. Etwa 2 Zoll hoch, unten dünner als die vorige. Zwischen Moos. Eßbar.

Clav. fastigiāta, L. Etwas zäh, gelb, der Stamm dünn, sehr ästig, die Aeste kurz und auseinandergebogen, die Masse der Aestchen bildet oben eine Fläche, und die Spitzen sind zuweilen braun. Auf Wiesen.

☞ Clav. muscoīdes, L. Etwas zäh, schlank, gelb, der Stamm dünn, 2- bis 3mal gabelig-getheilt, die Aestchen spitz, mondförmig-gebogen. Wiesen. Wird in Italien gegessen.

☞ Clav. coralloīdes, L. Bis 4 Zoll hoch, ziemlich zerbrechlich, weiß, in's Graue übergehend, inwendig hohl, der Stamm ziemlich dick, in vielfach-zertheilte Aeste getheilt, die äußersten Aestchen spitz. Wächst in Wäldern am Erdboden, ist in Deutschland selten, in den Alpen häufig, wird gegessen.

☞ Clav. cinerĕa, Bull. Zerbrechlich, nicht hohl, aschgraulich; der Stamm kurz, sehr ästig, Aeste und Aestchen verdickt, verschiedengestaltet, etwas runzlig und ziemlich stumpf. In Wäldern. Wird in Italien gegessen.

Clav. cristāta, Holmsk. (Clav. rugōsa, Bull.; Kunzĕi, Krombh.; grossa und fallax, Pers.). Ziemlich zäh, glatt, oder runzlig, nicht hohl, weiß oder rußig, die Aeste wenig-zertheilt, am Ende stumpf und oft breit und nicht selten gezähnt. Ist gewöhnlich schlank, unten dünn, besteht häufig nur aus Einem schlanken Stücke, ist oft verschiedenartig-gekrümmt. In Wäldern.

Clav. pyxidāta, Pers. Gelblich-weiß in's Röthlich-Braune. Der Stamm dünn, kahl, ästig, alle Aeste und Aestchen an ihrer Spitze becherförmig, die Becher aus dem Rande neue Aestchen treibend. Bildet an faulem Holze 4 bis 5 Zoll hohe Büschel.

Clav. viscōsa, Pers. Knorpelartig-zäh, schleimig, schönbottergelb; Aeste und Aestchen gabelspaltig, rund oder zusammengedrückt, schmal; Stamm dünn, nach unten wurzelartig-verlängert. 1 Zoll hoch. Läßt sich leicht trocknen und einlegen. In Nadelwäldern.

B 2) Der Samen ist blaß-gelb, die Schwämme sind kahl.

Digitized by Google

☞ Clav. aurĕa, Schäff. (Clav. rufēscens, Schäff.; formōsa, Pers.). Der Clav. Botrytis ähnlich, der Stamm aber lange nicht so dick, wässeriger, ziemlich elastisch, eben so die Aeste. Stamm weiß, in's Gelbliche; die Aeste vielfach-zertheilt, die Spitzen der Aestchen stumpf. Aeste und Aestchen sind entweder ganz gelb, oder gelb mit röthlichen Spitzen, oder schön orange-rosa mit gelben Spitzen. Im Alter gleichen sich die Farben aus, Aeste und Aestchen erscheinen blaß-gelb; Höhe bis 4 Zoll. Ich kann den Schwamm aus vielfacher Erfahrung als eßbar nennen, er steht aber der Clav. Botrytis an Güte nach, da er zäher ist.

B 3) — Samen roth-braun.

Clav. grisĕa, Pers. Fest. Stamm dick, weißlich, die Aeste verdünnt, etwas runzlig und wie die ungleichen, stumpfen Aestchen rußig-grau. In Buchenwäldern.

C) Coryne. — Einfache, keulenförmige Schwämme, deren öfters mehrere unten verwachsen sind.

Clav. inäquālis, Müll. Ganz gelb, zerbrechlich, nicht hohl, die Keulen verschieden gestaltet, zuweilen oben gabelspaltig. Wächst in Menge beisammen, und oft sind mehrere unten verwachsen. Zwischen Gras.

Clav. fragĭlis, Holmsk. 1 bis 3 Zoll hoch, gelblich oder bräunlich, unten weiß, sehr zerbrechlich, die Keulen hohl, ziemlich stumpf, übrigens verschieden gestaltet. Wächst büschelweis an der Erde.

☞ Clav. pistillāris, L. An 6 Zoll hoch, nicht hohl, fleischig, allerwärts kahl, dick-keulenförmig, oben stumpf, gelb oder roth-bräunlich-gelb. In Wäldern. Es verwachsen nicht mehrere mit einander. Nach Marquart eßbar.

Clav. Ligŭla, Schäff. Dünn-keulenförmig, 2 bis 3 Zoll hoch, nicht hohl, schwammig-fleischig, oben stumpf, jung blaß-gelb, im Alter blaß-roth-bräunlich-gelb, am Unter-Ende zottig. Wächst schaarenweis in Wäldern, zuweilen 2 bis 3 unten vereint.

Clav. virĭdis, Schrad. (Geoglōssum virĭde, Pers.). Bis 1½ Zoll hoch, kahl, grünspangrün, der Stamm klein-schuppig. Im Laubwald.

Clav. ophioglossoīdes, L. (Geoglōssum glabrum, Pers.). Kahl, trocken, schwärzlich, etwa zollhoch, der Stamm kleinschuppig. Zwischen Gras.

Digitized by Google

Clav. atra, Schrad. (Geogl. hirsutum, Pers.). Schwarz, haarig, 1 bis 3 Zoll hoch. Zwischen Gras.

D) Spathulea. — Einfache, fleischige Schwämme, deren Gestalt fast einem mit dem Stiele in die Erde gestochenen Grabscheite gleicht.

☞ Clav. spathulāta, Fl. dan. (Spathularia flavida, Pers.). Wird etwa 2 Zoll hoch. Der gelblich-weiße Stamm trägt eine eirundliche oder rundliche, senkrecht stehende, gelbe Scheibe, in welche er wie der Stiel eines Spatens eindringt. Die Scheibe trägt die Samen, und ist öfters runzlig oder verschiedentlich gekrümmt. Herbst. Erde. Kommt in Brünn und Olmütz zu Markte.

Gattung:

Tremelle, Tremella, L.

Der ganze Schwamm gallertartig, auf seiner ganzen etwas härteren Oberfläche Samen tragend. Sie wachsen auf Holz oder andren Pflanzen.

Tr. mesenterica, Retz. Goldgelb, kahl, von sehr verschiedner Gestalt, überall stark gerunzelt und gefurcht, etwas zäh; überzieht sich mit Samen wie mit Staub. An Holz, Aesten.

Der Holunderschwamm (Judasohr), Tr. Auricula Judä, Bull. (Pezīza Auricula, L.). Becher- oder ohrförmig, stiellos, allerwärts adrig-gefaltet, unten fast filzig und oliven-grau, oben kahl und schwarz-braun. 1 bis 3 Zoll breit. An Holunder.

Gattung:

Morchel, Morchella, L.

Die Morcheln wachsen im Frühjahr aus der Erde empor, haben einen Stamm, der in der Regel hohl ist, auf dessen Spitze der ebenfalls hohle Hut ruhet. Der Hut ist rundlich, eirund, oder kegelförmig, oben geschlossen, mit seinem unteren Rande entweder rings an den Stamm gewachsen, oder er hängt glockenförmig über die Spitze des Stammes herab. Die Oberfläche des Hutes zeigt lauter erhabene, schmale Rippen, die sich vielfach mit einander verbinden und dadurch verschieden gestaltete, offene Zellen bilden. Die Oberfläche des Hutes enthält die Samen. Das Fleisch der Morcheln ist zart; sie sind für Kühe und Schafe ein Leckerbissen, werden auch allgemein für die Küche gesammelt. Man speist sie sammt

Digitized by Google

den Stämmen (Stielen); bevor man sie aber zubereitet, muß man sie der Länge nach auseinander schneiden, und zusehen, ob nicht in ihrer Höhlung Schnecken, oder andres Ungeziefer, verborgen sind; dann wäscht man sie mit reinem Wasser ab. Am wohlschmeckendsten sind sie, wenn man sie gleich frisch zubereitet, wozu es weiter nichts bedarf, als daß man sie mit etwas Butter oder Speck braten läßt, wozu man nach Belieben noch Fleischbrühe, Kartoffelscheibchen, Brodstückchen, Mehl, Zwiebel, Sardellen, Häring, Pfeffer, Petersilie u. s. w. setzen kann. Die Morcheln lassen sich auch sehr leicht an der Luft oder Sonne, am besten im Backofen trocknen, wobei man sie, nachdem sie in 2 Stücke der Länge nach getheilt und gewaschen sind, anfädelt oder ausbreitet. Sie erhalten sich lange, am besten in gut verschlossenen Gefäßen an einem trocknen Orte, und werden, wenn man sie dann wie die frischen, oder zu allerhand Suppen und Brühen gebrauchen will, erst mit warmen Wasser gereinigt und erweicht. Beim Einsammeln oder Einkaufen der Morcheln muß man eben so wie bei anderen Schwämmen darauf achten, daß man nur frische Exemplare bekommt.

☞ Die Gemeine Morchel, Morchella esculenta, Pers. (Phallus esculentus, L.). Diese Morchel ist weithin über Europa, Asien und Nord-Amerika verbreitet, und ist im Frühjahr, wenn die Witterung feucht und lau ist, in Bergwaldungen und auf Gebirgswiesen, deren Boden Kalk, Thon, oder Lehm enthält, meist sehr häufig. Farbe und Gestalt des Hutes sind verschieden und bezeichnen gewisse Abarten, welche aber öfters in einander übergehn; alle diese Abarten zeichnen sich aber dadurch aus, daß der Stamm nicht in das Innere des Hutes eindringt, und deren Ränder nicht glockenförmig über ihn hin hängen; im Gegentheil verbindet sich bei der Gemeinen Morchel die Spitze des Stammes mit dem unteren Rande des Hutes, welcher ringsum an ihn angewachsen ist. In hiesiger Nähe sind folgende Abarten häufig: — a) Mit eirundem Hute, von schwärzlicher Farbe; er steigt aus einem 1 bis 2 Linien breiten Absatze empor, welchen die Spitze des Stammes ringsum bildet. — b) Farbe und Absatz wie bei der vorigen; die Gestalt des Hutes ist aber verlängert-kegelförmig. — c) Der Hut ist gelb, rundlich oder eirund; der Stamm bildet da, wo jener aus ihm hervorkommt, keinen Absatz. — Diese 3 Abarten werde ich jetzt in derselben Ordnung näher beschreiben. a) Der Stamm ist 1 bis

Digitized by Google

1½ Zoll hoch, ⅓ bis ½ Zoll breit, blaß-weiß, der Länge nach mit seichten, unregelmäßigen Vertiefungen und Erhöhungen durchzogen; die Vertiefungen, so wie der ganze obere Theil des Stammes sind wie mit feiner weißlicher Kleie bestreut. Nach oben erweitert sich der Stamm etwas, und seine Spitze bildet ringsum einen horizontalen, 1 bis 2 Linien breiten Absatz, und aus diesem erhebt sich der eirunde, nach oben dünner verlaufende, 1 bis 3 Zoll hohe, 1 bis 2 Zoll breite Hut. Innerlich bildet der Hut eine eirunde Höhle, die, so wie das Innere des gleichfalls hohlen Stammes, weißlich und wie mit feiner Kleie bestreut ist. Die Höhlung des Hutes ist von der des Stammes nicht geschieden. Auswendig ist der Hut mit vielen ¼ bis ⅓ Zoll hohen, unbehaarten, dünnen Rippen besetzt, die von unten nach oben laufen, sich hie und da mit einander verbinden, und außerdem häufig durch niedrigere Querrippen, die meist gekrümmt oder gefaltet sind, in Verbindung stehn. Der Rand der Rippen ist grau, schwarzbraun, oder schwarz; ihre Seiten aber sind gelblich, etwas in's Graue fallend. Das Fleisch der Morchel ist allerwärts, am Stamme und Hute, nur etwa 1 Linie dick, und hat die Farbe der zunächst befindlichen Oberhaut. Es ist zart. Geschmack und Geruch sind unbedeutend. Die soeben beschriebene Abart liebt Berge, deren Boden aus einem Gemische von Kalk und Thon besteht. — b) Farbe u. s. w. der vorigen; der Hut ist aber dünner, kegelförmig, 2 bis 3 Zoll hoch, unten 1 bis 1½ Zoll dick. Man nennt sie Spitzmorchel; sie ist bei uns die häufigste, liebt einen thonigen, mit Kalk gemischten Boden, oder auch Lehmboden, steht öfters auf moosigen Stellen, häufig aber auch im Grase der Waldwiesen. — c) Im Ganzen wie a) gebildet; der Hut eirund oder rundlich, ganz gelb, oder grau-gelb; wo sie aus dem Stamme hervorkommt, bildet derselbe keinen deutlichen Absatz, und diese Stelle wird durch die Rippen des Hutes verdeckt. Sie liebt einen mehr sandigen, vorzüglich aus Sand und Lehm gemischten Boden. — Ich habe von den 3 genannten Abarten gegessen und keinen bemerklichen Unterschied des Geschmackes gefunden.

☞ Die Glockenmorchel, Morchella patula, Pers. Der Stamm ist gegen 2 Zoll hoch, ⅓ bis ½ Zoll dick, weißlich, fast walzenförmig, mit kleienartigen Schüppchen bedeckt. Der Hut hängt glockenförmig über den Stamm herab, bildet eine etwas mehr als halbrunde Glocke, deren Wände nach unten dünner werden; in-

Digitized by Google

wendig ist er weißlich; seine Innenseite und sein Rand legt sich nicht an den Stamm an; der Stamm ist über der Mitte der Innenseite mit ihm verwachsen. Auswendig hat der Hut fast eben solche Rippen und Zellen wie die Gemeine Morchel, und ist braun, oder gelb-braun. Sie wächst im Frühjahr vorzüglich in Gebirgen. In hiesiger Nähe ist sie nicht häufig. An Güte kommt sie der Gemeinen Morchel gleich. Ich habe davon gegessen.

☞ Die Käppchenmorchel, Morchella Mitra, Lenz. Mit diesem Namen bezeichne ich eine Morchel, welche im Frühjahre in den Gärten bei Schnepfenthal und Ibenhain in fettem Boden wächst. Ihr Stamm ist 2 bis 3½ Zoll hoch, in der Mitte ½ bis ¾ Zoll dick, unten oft über 1¼ Zoll angeschwollen, und auch am obern Ende etwas dicker als in der Mitte. Die obere Hälfte ist rund, zuweilen der Länge nach fein-gefurcht; die untere von tiefen Gruben, die zuweilen ganz durchbrechen, unregelmäßig- an verschiedenen Stellen eingedrückt. Inwendig ist der Stamm ganz hohl und, wie das Innere des Hutes, dicht mit weißen, kleienartigen Schüppchen besetzt; sein Fleisch ist 1 bis 2 Linien dick und blaßweiß; auswendig ist der Stamm entweder ganz mit feinen, kleienartigen, weißen Schüppchen bedeckt, oder er ist glatt, und nur die Vertiefungen am unteren Ende und seine von dem Hute bedeckte Spitze ist mit Kleie besetzt. Der Hut ist im Verhältniß zum Stamme klein, 1 bis 1½ Zoll hoch und an seiner dicksten Stelle etwa eben so dick; nach oben verdünnt er sich allmälig in eine stumpfe Spitze, auch ist er unten dünner, indem er sich da einzieht und mit seinen Rändern den Stamm dicht umschließt. Er sitzt auf dem Stamme gleich einem Käppchen; seine ganze untere Hälfte ist nicht mit dem Stamme verwachsen, sondern umschließt ihn nur; der Stamm dringt also frei in sein Inneres ein und ist erst in des Hutes Mitte mit ihm verwachsen. Auswendig ist der Hut mit erhabnen Rippen besetzt, welche von unten nach oben laufen, etwa ¼ bis ⅓ Zoll hoch und ⅓ Linie dick, ohne Haare oder Kleie sind. Einige laufen öfters vom unteren Rande bis zur Spitze gerade aus, und sind mit den zunächst stehenden Rippen durch Querfalten von verschiedener Höhe und Menge verbunden; die meisten Rippen aber verbinden sich so mit den andern, daß eirunde oder langgedehnte Vertiefungen zwischen ihnen entstehen, in welchen sich ebenfalls wieder kleinere Querfalten befinden. Der äußere Rand der

Digitized by Google

Rippen ist ruß-schwarz, ihre Seitenflächen aber sind grau-gelb. Das Fleisch dieser Morchel kommt in jeder Hinsicht dem der Gemeinen Morchel ziemlich gleich. Sie ist eßbar. Ich habe davon gegessen.

Gattung:

Lorchel, Helvella, L.

Den Morcheln nahe verwandt. Auf einem Stamme (Stiele) ruhet ein an Dicke starkem Papier oder Leder gleichkommender haut- oder wachsartiger, unregelmäßig-gefalteter Hut; er ruhet ungefähr mit seiner Mitte auf dem Stamme; die Samen sind in seiner Oberfläche enthalten; die Unterfläche sieht meist wie bereift aus. Nur die letzte Art ist stammlos. Für die Küche werden sie ganz wie die Morcheln gesammelt und zubereitet.

☞ Die Herbstlorchel, Helvella crispa, Fr. (Helv. leucophäa, Pers., pallida, Schäff.). Heißt auch Herbstmorchel. Der Stamm ist 1 bis 5 Zoll hoch, 1/3 bis 1 1/2 Zoll dick, meist unten am dicksten, weiß oder gelblich-weiß, überall mit tiefen Gruben und erhabenen, unregelmäßigen Längsrippen besetzt; auch inwendig ist er voll unregelmäßiger Höhlungen. Der Hut ist sehr unregelmäßig gebogen, hat einen unregelmäßigen, nach unten gebeugten Rand, ist blaß-weiß, oder blaß-gelb, selten bräunlich. Das Fleisch des ganzen Schwammes ist wachs- oder weich-knorpelartig. Man findet die Herbstlorchel im Herbste, zuweilen auch im Frühjahr, in Wäldern; sie wird an vielen Orten für die Küche gesammelt; ich habe davon gegessen und sie schmackhaft befunden.

☞ Die Grubenlorchel, Helvella lacunosa, Afz. (H. nigricans, Schäff.). Der vorigen ähnlich. Der Stamm wird gegen 3 Zoll und drüber hoch, 1 Zoll und drüber breit, hat ebenfalls auswendig und inwendig viele tiefe Gruben, ist weißlich. Der Hut ist unregelmäßig-gebogen, sein Rand bildet einige nach unten gebogene Lappen; er ist dunkel-grau. Das Fleisch ist gleichfalls wachs- oder weich-knorpelartig. Sie wächst im Herbste, zuweilen auch im Frühjahr, in Wäldern auf der Erde, auch auf faulenden Baumstrünken. Sie ist eßbar; ich habe davon gegessen.

☞ Die Frühlorchel (Speiselorchel, Stockmorchel, Maurache, Laurich), Helvella esculenta, Pers. Sie ist die beste Lorchel, kommt an Güte den Morcheln gleich, gibt aber noch mehr Fleisch.

Digitized by Google

Ihr Stamm wird gegen 1½ Zoll hoch, ½ bis 1⅓ Zoll breit, ist blaß-weiß, fällt auch wohl etwas in's Violette; er ist sehr unregelmäßig-höckerig und flach-grubig, bildet aber keine schmalen Rippen, welche tiefe Gruben einschließen, wie Dies bei den 2 vorigen der Fall war; die Vertiefungen sind vorzüglich an seinem unteren Ende oft fein-weißfilzig; inwendig ist der Stamm mit kleinen, unregelmäßigen Höhlen versehn. Der Hut ist 1 bis 2 Zoll hoch, 2 bis 3 Zoll breit; er ist gelb-braun oder schwarz-braun, unbehaart, auf der Oberfläche mit etwa 2 Linien hohen, 1 Linie dicken, abgerundeten, unregelmäßigen Runzeln überzogen; selten ist er von regelmäßiger Gestalt; in der Regel ist er hie und da eingedrückt, oder mit tiefen Gruben versehn. An mehreren Stellen ist seine Unterfläche mit dem Stamme verwachsen, aber die runzligen Lappen hängen oft noch weit über; sein ganzes Innere ist von den Fortsetzungen des Stammes höchst unregelmäßig durchzogen, und bildet daher vielfache Höhlungen; viele dieser Höhlungen sind mit kurzem, feinem, weißem Filze ausgekleidet, und das ganze Innere des Hutes hat etwa die Farbe des Stammes. Das Fleisch dieser Lorchel ist sehr zart, von schwachem Geschmacke und Geruche, zergeht leicht zwischen den Zähnen und hat etwa die Farbe der zunächst stehenden Oberhaut. Das Fleisch, welches die Lappen des Hutes bildet, ist etwa 1 Linie dick. — Wächst im Frühling auf Bergen, vorzüglich wenn sie mit Nadelholz bestanden sind und sandigen Boden haben; oft findet man sie da an Wegrändern. Kühe und Schafe fressen sie so gern wie die Morcheln; auch für die Küche wird sie eben so gesammelt, und da man sie nur zu reinigen und nichts von ihr wegzuwerfen braucht (wie bei allen Lorcheln und Morcheln), so gibt sie reichliche Mahlzeiten. Ich habe öfters davon gegessen. Man kann sie auch leicht an der Luft, der Sonne, oder im Backofen trocknen; sie sieht dann gewelktem Obste ähnlich.

Die Verdächtige Lorchel, Helvella suspecta, Kromh. „Wird 2 bis 4 Zoll hoch und dick; der Hut ist unregelmäßig, aufgebläht, zellig-eckig, 2- bis 3lappig mit unregelmäßig zurückgeschlagenen, oft auch eingerollten, welligen, geschlängelt-zelligen Lappen, mit gerundet-stumpfen, gedrängten, krausen, kastanienbraunen Rippen, mit unregelmäßigen, tiefen, oft sehr schmalen oder geschlossenen, grubigen Feldern; Stamm hohl, unregelmäßig flachgedrückt, gefurcht-grubig, selten gerippt, an der Spitze unregelmäßig erweitert oder ästig,

Digitized by Google

schmutzig-fleischfarb, später bereift. — Das Fleisch ist wässeriger als bei den andren Arten, der Geschmack anfangs morchelartig, später süß, widerlich.“ So beschreibt Krombholz eine Lorchel, die in Böhmen bei Pribram und Dobrisch im Nadelwald wächst, früh im Jahre erscheint und von den armen Leuten gegessen wird, nachdem sie mit Wasser gekocht, von diesem Wasser befreit, nochmals gewaschen und dann mit Fett gebraten ist. — Eine Familie, welche diese Vorsichtsmaßregeln versäumt hatte, erkrankte schwer, 2 Mitglieder derselben starben, drei genasen. — Nach Rabenhorst wächst dieser seltne Schwamm auch bei Dresden und in der Lausitz.

Die Infellorchel (Bischofsmütze), Helvella Infula, Schäff. Der esculenta ähnlich. Der Stamm ist gegen 2 Zoll hoch, ⅓ bis 1 Zoll dick, ziemlich walzig-rund, oft grubig, mattweiß, mit feinem, weißem Filze bekleidet. Der Hut hat oben weder Filz noch Haare, ist braun, unten aber weißlich und feinfilzig; er ist unregelmäßig-gebogen und bildet öfters dicke, hornförmige Ecken; sein Rand ist lappig und zum Theil an den Stamm angewachsen. Sie wächst im Herbste in Wäldern, in der Regel auf dem Boden, zuweilen auch auf alten Fichtenstrünken. Sie ist eßbar.

Die Nonnenlorchel, Helvella Monachella, Fr. (H. spadicea, Schäff.). Der vorigen ähnlich, wächst aber im Frühjahr. Der Stamm wird 1 bis 2 Zoll lang, ¼ bis ½ Zoll dick, ist weiß, ziemlich rund, inwendig röhrenartig hohl. Der Hut ist verschiedentlich-gebogen, unbehaart; seine nach unten hängenden Lappen sind stellenweis mit dem Stamme verwachsen; die Farbe ist braun oder schwarz. Wächst im Frühling in Gebirgswäldern mit sandigem Boden. Sie ist eßbar.

Helv. elastica, Bull. Elastisch, zäh. Hut gegen 1 Zoll breit, lappig, die Lappen nicht an den Stamm gewachsen, weißlich, oder bräunlich, oder blaß-rußschwarz; Stamm dünn, 2 bis 4 Zoll lang.

Helv. acaulis, Pers. (Rhizina undulata, Fr.). Stammlos, unregelmäßig-ausgebreitet, oben braun, mit eingebogenem Rande, unten faserig und blaß. 2 bis 3 Zoll breit. Sandboden.

Gattung:

Leotia, Hill.

Der kreisförmige, am Rande zurückgerollte Hut trägt oben

Digitized by Google

und am Rande Samen und steht mit seiner Mitte auf dem Stamme; Fleisch weich.

L. lubrĭca, Pers. Gallertartig-zitternd; Hut gegen 1 Zoll breit, gelb-grün, ausgeschweift; Stamm 1 bis 3 Zoll lang, hohl, nirgends bedeutend verdickt, gelb. Sommer, Herbst. Erde.

Gattung:
Gitterschwamm, Clathrus, Micheli.

Der Schwamm besteht äußerlich aus einer kugel- oder eirunden, stiellosen, lederartigen Hülle, von welcher sich eine lange, fadenförmige Wurzel in den Boden senkt. Der von dieser Hülle umschlossene Schwamm besteht aus einer die Hülle ausfüllenden Haut, welche mit Samen und Schleim gefüllt ist. Bald zerreißt die Hülle oben, der Schwamm tritt schwellend aus ihr hervor, öffnet sich, der mit Samen gemischte Schleim fließt hervor und verbreitet einen ekelhaften Aasgeruch.

Der Gitterschwamm, Cl. cancellātus, L. Hat die Größe eines Apfels, die Hülle ist weiß, die Haut des Schwammes ist gegittert, nackt, hochscharlach; der Samenbrei ist grau. In Deutschland sehr einzeln gefunden, in Italien und Süd-Frankreich häufiger.

Gattung:
Phallus, L.

Fleischig. Auf einem hohlen Stamme steht ein zelliger Kopf, welcher auf seiner Oberfläche die Samen in einem stinkenden Schleime trägt. Der ganze Schwamm ist in der Jugend von einer Hülle umschlossen.

Der Gichtschwamm, Ph. impudĭcus, L. Gleicht anfangs einem weißen Hühnerei, ist fast geruchlos und hat unten als Wurzel ein weißes Schwänzchen. Das Ei platzt plötzlich und öfters mit starkem Knalle, und der weiße, etwa 6 Zoll hohe Schwamm wächst zusehends schnell hervor; sein Kopf ist mit braun-grünem Schleime bedeckt, und nun verbreitet sich von ihm aus ein aasartiger Gestank, der ein ganzes Haus verpesten kann. Ich habe daher diesem bei Schnepfenthal nur einzeln vorkommenden Schwamme, so oft ich ihn als Ei eingetragen, seinen Platz im Kamin angewiesen, von wo er den Schornstein nach Belieben mit seinem fürchterlichen Gestanke füllen kann. — Krombholz hat übrigens durch Versuche bewiesen,

Digitized by Google

daß er nicht giftig iſt. — Das weidende Vieh weicht ihm reſpektvoll aus.

Gattung:

Peziza, Dillen.

Weich-knorplige, oder fleiſchig-häutige, dünne, becherförmige, zuweilen ſchildförmige, ſeltner wie ein Eſelsohr geſtaltete Schwämme, deren Oberfläche glatt, weder haarig noch beſtäubt iſt. Nur wenige haben einen Stamm. Die Samen ſitzen in der Oberfläche und werden elaſtiſch ausgeſtoßen, wobei man bei hellem Wetter einen Dunſt ſieht. Durch Berührung der Oberfläche oder Zerbrechen des Schwammes kann man das Ausſtoßen befördern. Dieſe Gattung iſt äußerſt reich an Arten. Wir nennen aber hier nur wenige.

P. macrŏpus, Pers. 1 bis 3 Zoll hoch; Becher 1 Zoll breit, halbkuglig, auswendig aſchgrau und kleiig-feinhaarig, auf der Oberfläche mäuſegrau; Stamm dünn, unten verdickt. An faulem Holz. Sommer, Herbſt.

Haſenohr-Peziza, P. leporīna, Batsch. Einem Haſenohr an Geſtalt ähnlich, an 2 Zoll hoch, 1 Zoll breit, braun oder braungelblich, außen mehlig. In Nadelwald.

Eſelsohr-Peziza, P. onotĭca, Pers. Eben ſo geſtaltet, aber oft größer, faſt roſa, auswendig mehlig, unten etwas zottig und weißlich.

P. aurantĭa, Pers. ½ bis 2 Zoll breit, faſt ſtammlos, napfförmig, oben ſchön pomeranzenroth, unten blaſſer, weiß-angeflogen. In Laubwald.

P. cochleāta, Hudson. 1 bis 4 Zoll breit, napfförmig, ſtammlos, braun, die Ränder eingerollt. In Laubwald.

☞ P. Acetabŭlum, L. Auf einem weißen, gerippten und grubigen, dicken oder dünnen, längeren oder kürzeren Stamme ſteht ein bräunlicher, dünner, an 2 Zoll breiter Becher, der oben kaſtanienbraun und glanzlos, unten geadert, blaßbraun und bereift iſt. Der ganze Schwamm iſt wachsartig, hat keinen Geruch, einen morchelartigen Geſchmack, iſt nach Krombholz eßbar.

Gattung:

Geastrum, Pers.

Weiche Schwämme, welche ſich als ungeſtielte Kugeln aus der

Digitized by Google

Erde erheben. Sie haben eine doppelte Haut, wovon die äußere in 3eckige Lappen platzt und sich sternförmig zurücklegt, die innere platzt nur an der Spitze, wodurch daselbst ein meist gefranztes Loch gebildet wird, während sich das Innere des Schwammes in Staub (Samen) und Fädchen verwandelt. Sie sind den Bovisten ähnlich.

G. fornicātum, Fr. (G. quadrifidum, Dec.). Die äußere Haut in 4 gelblich-weiße Lappen zerreißend, die innere gestielt, braun, mit kegelförmiger Mündung. In Nadelwald.

G. rufēscens, Pers. Die äußere Haut in ungefähr 5 Lappen zerreißend, gelblich, mit hier und da anhängender brauner Rinde, die innere stiellos, braun, mit kegelförmiger Mündung.

G. hygrometrĭcum, Pers. Aeußere Haut in 8 bis 10 steife, braune Lappen zerreißend, die innere stiellos, sich unregelmäßig öffnend, roth-braun. Ist nußgroß, die Lappen schlagen sich bei trocknem Wetter zurück, richten sich bei feuchtem auf.

Gattung:

Bovist, Lycoperdon, L.

Kugelige oder fast kugelige, weiße oder gelbliche oder bräunliche, stammlose (stiellose) oder fast stammlose Schwämme, welche anfangs inwendig ein rein-weißes oder gelbliches (nicht marmorirtes) Fleisch enthalten, welches zuletzt in feine Fädchen oder Flocken und in dunkelfarbigen Staub (Samen) übergeht. — Sämmtliche Bovistarten werden von Pferden, Kühen, Schafen nicht gefressen.

A) Lycopërdon. — Abgerundete Schwämme mit einem Stamme, der aber nicht deutlich gesondert ist. Ihr Inneres ist in der Jugend schön weiß, nicht saftig, locker; nach mehreren Tagen wird es gelb-grünlich, breiartig, endlich trocken und staubig. Der Staub erfüllt, nebst einem feinen Haargewebe, welches rings an die umgebende Schale gewachsen ist, bei der Reife die ganze Höhlung des Schwammes und verfliegt, indem die Schale oben unregelmäßig zerreißt. Die das Innere umschließende dünne Schale (Haut) ist mit einer weichen, dünnen oder dicken Oberhaut, oder mit Flocken, Schüppchen oder kleinen Stacheln bedeckt. Ist der Staub des Schwammes verflogen, so bleibt noch dessen Untertheil, welches eine Art Stamm vorstellt, stehen, und ist innerlich mit einem lockeren Haargewebe erfüllt; an dem Oberrande dieses Stammes stehn dann auch noch fetzenweis die Ueberbleibsel der Schale, und das Ganze ist

Digitized by Google

faſt erdfarb. So lange der Schwamm noch jung und inwendig rein-weiß iſt, zeigt ſich noch kein Unterſchied zwiſchen dem Fleiſche des Stammes und des übrigen Schwammes. In Italien werden ſie, ſo lange ihr Fleiſch friſch und rein-weiß iſt, für die Küche geſammelt; doch zweifle ich nicht, daß ſie, ſobald ſie inwendig gelblich oder gar ſtaubig werden, eine ſchlechte, ſchädliche Speiſe geben, es wird ſie aber auch in dieſem Zuſtande niemand eſſen wollen. — Ihr Staub iſt, in die Augen gebracht, unangenehm; übrigens beſteht er nur aus rundlichen Körnchen, und hat durchaus nichts Aetzendes. Ich habe nicht ſelten etwas davon ohne den geringſten Schaden in die Augen gebracht oder eingeathmet. Hertwig hat auch den Verſuch gemacht, 3 Pferden und 3 Hunden mit dem Staube (von Lyc. gemmātum perlātum), die Augen tüchtig vollzupudern, ſie haben aber gar nicht gelitten. Ihm ſelbſt war dabei viel Staub in Augen und Naſe gekommen und wirkte durchaus nicht nachtheilig. Geſtalt, Größe und Farbe der einzelnen Boviſtarten iſt oft ziemlich abweichend, daher ſind ſie oft ſchwer von ähnlichen Arten zu unterſcheiden.

Der Rieſenboviſt, Lycopërdon Bovīsta, L. (Lyc. maxīmum, Schäff.; gigantēum, Batsch; Bovīsta gigantēa, Nees). Ein kugelförmiger, zuweilen nach unten verdünnter, großer Schwamm, welcher nicht ſelten über 1 Fuß Durchmeſſer hat. Profeſſor Büchner hatte z. B. einen von 2 Fuß Durchmeſſer, 9 Pfund Gewicht; Profeſſor Kosteletzky einen von 18 Pfund Gewicht. Auswendig iſt er von einer weißen, gelblichen oder graulichen Oberhaut umzogen, welche entweder ganz glatt, oder fein-flockig, oder durch feine Furchen gleichſam in Beete getheilt iſt. Am unteren Theile des Schwammes iſt ſie ſehr dünn und mit der darunter liegenden feinen Schale verwachſen; nach oben zu iſt ſie dicker, und löſt ſich, wenn der Schwamm zu reifen beginnt, leicht ab. Unter der genannten Oberhaut liegt eine weiche, feine Schale, die blaß-gelblich iſt, im Alter grau wird, endlich oben zerreißt, ſo daß der Staub verfliegt. Iſt dieſer verflogen, ſo bleibt nichts übrig als das Untertheil des Schwammes, deſſen Inneres dann mit feinem Haargewebe gefüllt iſt, welches oben durch keine Haut verdeckt wird. Anfangs iſt der ganze Schwamm inwendig zart und weiß; bald wird er breiartig und gelblich; endlich, wann er ganz reif iſt, iſt er ganz von einem ſchwärzlichen, feinen Staube erfüllt, dem noch wenige feine Fädchen beigemengt

Digitized by Google

ſind, welche mit verfliegen. — Der Rieſenboviſt wächſt vom Frühling bis zum Herbſte auf Grasplätzen. So lange ſein Fleiſch noch rein-weiß iſt, kann er ohne Schaden genoſſen werden, und wird in Italien häufig verſpeiſt. Iſt er ganz alt, ſo kann man das am Grunde übrigbleibende Haargeflecht wie beim Haſenboviſt benutzen.

Der Haſenboviſt, Lycopērdon areolātum, Schäff. (Lyc. gemmātum, Schäff.; Bovista, Pers.; cälātum, Bull., Fries.). Ein ziemlich kugelförmiger, aber oben mehr abgeplatteter, nach unten immer verdünnter Schwamm, welcher einen Durchmeſſer von 2 bis 7 Zoll zu haben pflegt. Seine Farbe iſt anfangs weiß, bald aber miſcht ſich dieſe Farbe mehr mit Gelb oder mit Grau. Seine Oberhaut iſt weich und dünn, gewöhnlich durch netzartige Vertiefungen in flache Felder getheilt; ſie iſt mit der darunter liegenden dünnen, weichen Schale verwachſen; dieſe Schale iſt anfangs ganz weiß und von dem weißen Fleiſche kaum zu unterſcheiden; im Alter des Schwammes aber wird ſie erdfarb, ſinkt oben ein, wodurch eine unregelmäßige Oeffnung entſteht, durch welche der Staub verfliegt. Iſt dieſer verflogen, ſo bleibt noch das Untertheil des Schwammes ſtehen, welches, je nach der Größe des Schwammes, 1 bis 2½ Zoll hoch iſt und von einer trocknen, ſehr lockeren, elaſtiſchen Maſſe ausgefüllt wird, welche ebenfalls erdfarb iſt und beim Drucke einen ſehr feinen Staub fliegen läßt; dieſe lockere Maſſe iſt auch oben von einer weichen Schale, die der äußeren Schale des Schwammes gleicht, bedeckt. An dem Oberrande des eben beſchriebenen, ſtehenbleibenden Untertheiles des Schwammes ſtehen noch unregelmäßige, gleichfarbige Lappen der Schale, welche anfangs auch oben den Schwamm umſchloß. In der Jugend iſt der ganze Schwamm inwendig zart und rein-weiß; bald wird er gelblich, geht dann in eine grünliche, breiartige Maſſe über; endlich, wenn der Schwamm ganz reif iſt, hat ſich dieſe breiartige Maſſe in einen trocknen, feinen, ſchwärzlichen, verfliegenden Staub verwandelt, der aus lauter runden Körnchen beſteht, und mit feinen, ebenfalls verfliegenden Fädchen gemiſcht iſt. — Der Haſenboviſt iſt in hieſiger Gegend weit häufiger als der Rieſenboviſt. Er findet ſich im Sommer und Herbſte auf Grasſtellen, vorzüglich wenn ſie etwas feucht ſind; im Winter bleibt, nachdem der Staub des Obertheiles verflogen iſt, das beſchriebene erdfarbige, trockne, leichte, elaſtiſche Untertheil ſtehn. Dieſe zunderartige Maſſe fängt am Stahle kein Feuer, verlöſcht auch, wenn man ſie am Lichte

Digitized by Google

anzündet, sogleich wieder; daher kann man sie nicht als Zunder benutzen, es sei denn, daß man sie mit Salpeter durchzöge; dagegen habe ich sie oft gebraucht, um geringere Blutungen zu stillen, da sie sich dicht in die Wunde einlegt und so die blutenden Aederchen verstopft; auch hat sie mir oft beim Räuchern der Bienen gedient, weil sie zwischen andre glühende Dinge gebracht auch glüht und vielen, den Bienen nicht schädlichen Rauch giebt. Kann man übrigens zum Räuchern der Bienen faules Weidenholz in Menge haben, so ist der Bovist, Beifuß, Tabak u. s. w. entbehrlich. — Der Hasenbovist ist, wenn er innerlich noch schön weiß ist, nicht nur eßbar, sondern auch ein zartes, gesundes und, bei gehöriger Zubereitung mit Butter und etwas Zwiebel, wohlschmeckendes Gericht. Ich habe oft davon genossen, und viele Personen haben auf meinen Rath Dasselbe gethan. Den Armen ist er sehr zu empfehlen, da er sehr reichliche Mahlzeiten gibt; man braucht ihn nur fein zu schälen, dann in Stückchen zu schneiden und zu braten. Lange darf man ihn nie liegen lassen, weil er schnell verdirbt. Sobald sein Fleisch gelblich ist, rathe ich dessen Genuß nicht mehr an.

Der Gemeine Bovist, Lycopërdon gemmätum, Batsch. Kleiner als die beiden vorigen, doch nicht selten 2 Zoll dick und 3 Zoll hoch, rund, meist unten in einen dicken Stiel verlängert; äußerlich mit kleienartigen Schüppchen, Körnchen, oder kleinen Stacheln besetzt, weiß, gelblich, grau, erdfarb oder braun. Seine Haupteigenschaft besteht darin, daß sein Untertheil, wenn der Schwamm reif ist, wie bei dem vorigen, eine weiche, flockige, elastische, wie Badeschwamm anzufühlende Masse bildet, welche jedoch von dem staubtragenden Obertheile des Schwammes nicht, wie beim vorigen, deutlich geschieden ist; diese Masse ist es ferner, welche bei Exemplaren, welche einen verlängerten Stiel haben, denselben bildet; auf der Mitte dieser Masse steht nun ein ziemlich dickes, säulenartiges Bündel feiner Fädchen, welches durch die Mitte des samentragenden Obertheils des Schwammes bis zu dessen Spitze emporsteigt, und hier gewöhnlich eine von außen sichtbare Erhöhung veranlaßt; an dieser Stelle öffnet sich auch der Schwamm bei völliger Reife mit einem kleinen Loche, durch welches der Staub nach und nach verfliegt, ohne daß die Schale des Schwammes, wie bei den 2 vorigen, fast ganz zerreißt; auch fällt bei dieser Art der Samenstaub weit mehr in's Blaß-Gelbgrüne. Die Oberhaut des Schwammes

Digitized by Google

iſt mit der darunter liegenden feinen, weichen Schale verwachſen, und trägt, wie geſagt, kleienartige Schüppchen, Körnchen, oder kleine Stacheln, welche entweder feſt ſitzen, oder leicht abgehen. Unter dieſer Oberhaut liegt die feine Schale, welche anfangs weiß, dann gelb, endlich, bei völliger Reife des Schwammes, trocken und grauem oder ſchwärzlichem Papiere ähnlich iſt. Inwendig iſt der ganze Schwamm anfangs ſchön weiß, trocken, weich; ſein zartes Fleiſch läßt ſich leicht zerbrechen; noch bemerkt man kaum das in der Mitte ſtehende, oben erwähnte Flockenſäulchen; bald wird die Maſſe feuchter, gelblich, grünlich; endlich bei völliger Reife iſt das ganze Obertheil des Schwammes trocken, mit feinen Fädchen und vielem Staube angefüllt, und nun ſieht man, wenn man ihn behutſam öffnet, das Flockenſäulchen in der Mitte ſehr deutlich. Jetzt nimmt der ganze Schwamm eine graue oder ſchwärzliche Farbe an, und ſteht mit der kleinen Oeffnung an ſeiner Spitze ſo lange, bis ihn die Witterung zerſtört. — Dieſer Schwamm iſt im Sommer und Herbſte auf Wieſen und in Wäldern häufig anzutreffen. Seine mehr oder weniger geſtielte Geſtalt, ſeine weiße, gelbliche oder bräunliche Farbe, ſeine mehr oder weniger ſtachlige Oberfläche begründet verſchiedene Abarten. Der Gemeine Boviſt iſt eßbar. Die verſchiedenen Abarten deſſelben, von denen ich ſelbſt oft und andere Perſonen auf meinen Rath gegeſſen haben, werde ich näher bezeichnen. Wie alle Schwämme, welche gemeinhin Boviſt genannt werden, darf man ihn nur, wenn er noch ganz friſch und inwendig rein-weiß iſt, zubereiten. Auch ſchaden Stücke davon, wenn man ſie roh verzehrt, nicht. Dieſelbe Bemerkung gilt für den Rieſen-, Haſen- und Kugelboviſt.

Erſte Abart: Das ſamentragende Obertheil des Schwammes bildet eine rundliche Kugel und ſitzt auf einem dicken, ziemlich walzenförmigen Stamme. Die Oberfläche iſt kleienartig, oder mit Körnchen, oder kleinen Stacheln beſetzt, und in der Jugend weiß. Die Höhe beträgt zuweilen über 3 Zoll; die Dicke des Obertheils über 2 Zoll. Lycop. excipuliförme, Schäff. t. 187; t. 295. Auch Lycop. mammäförme, Persoon, Synopsis p. 145, gehört hierher.

Zweite Abart: Das ſamentragende Obertheil iſt rundlich, mit rundlichen, in eine derbe Spitze ausgehenden, abfallenden Warzen beſetzt, und ſteht auf einem walzenförmigen, oft mit kleinen Stacheln beſetzten Stamme. Die Farbe iſt in der Jugend gewöhnlich weißlich.

Digitized by Google

Lycop. gemmātum, Batsch, Elenchus p. 147. Lycop. hirtum, Bull. t. 475, f. B. Lyc. perlātum, Pers.

Dritte Abart: Faſt rund; unten in einen ſehr kurzen Stamm verlängert; mit ziemlich feſten Stacheln beſetzt, meiſt braun, doch, wie alle, in der Jugend inwendig ſchön weiß; zuweilen iſt auch die äußere Farbe weiß. Lycop. echinātum, Pers.

Vierte Abart: Rundlich, faſt ungeſtielt, mit kurzen, ſtumpfkegelförmigen Warzen. Die Farbe meiſt weiß. Lyc. papillātum, Schäff. t. 184. Lycop. pratēnse, Pers.

Lyc. pyriförme, Schäff. Meiſt birnförmig und von der Größe einer kleinen Birne. Zeichnet ſich dadurch aus, daß er ziemlich hart und zäh iſt, und daß er nach unten, wo er ſich verdünnt, ſtarke Wurzeln treibt. Farbe weiß, gewöhnlich braun- oder gelbbraun-überflogen, ohne Stacheln, nur mit zarten Schüppchen bedeckt. Wächſt auf faulem Holze und Sandboden meiſt in dichten Maſſen von 2 bis 6 Stück beiſammen. Gibt wahrſcheinlich keine gute Speiſe.

[redacted] Der Kugelboviſt, Lyc. globōsum, Bolt. (Bovīsta nigrēscens und plumbea, Pers.). Kugelrund oder eirund, von 1 bis 3 Zoll im Durchmeſſer, ſo daß er, wenn er noch jung und ſchön weiß iſt, leicht für ein Ei angeſehen werden kann. Da er keinen Stiel hat, ſo ſitzt er auf der Erde nur mit kleinen, wurzelähnlichen Fäſerchen, welche ein kleines Bündel bilden, feſt. Schuppen, Warzen oder Stacheln hat er nicht; ſeine Oberhaut iſt ganz glatt, dicker als dickes Papier, weich, zerbricht aber, wenn man den Schwamm drückt, und fällt, wenn der Schwamm alt wird, von ſelbſt ſtückweis ab. Die Schale, welche unter dieſer Oberhaut liegt, iſt anfangs ebenfalls weiß, wird dann gelblich-grau, endlich bräunlich-ſchwarz, oder bleigrau, und gleicht dann einer aus feinem, etwas glänzendem Papiere geformten Kugel, die oben eine kleine Oeffnung hat, aus welcher der Staub verfliegen kann. Das Innere iſt anfangs ſchön weiß, dann gelblich; im Alter iſt er mit trocknem, ſchwarz-braunem Staube und gleichfarbigen, dicht ſtehenden Härchen gefüllt, und wird häufig vom Winde auf Wieſen im Herbſte herumgekugelt. — Der Kugelboviſt iſt im Sommer und Herbſte auf Wieſen häufig. Er iſt eßbar, ſo lange er noch inwendig rein-weiß iſt, und gibt eine ſchmackhafte, zarte Speiſe. Man braucht bei der Zubereitung ihn nur abzuwaſchen, in Stücke zu ſchneiden und nichts wegzuwerfen.

Digitized by Google

Ich habe öfters davon gegessen, auch Andere auf meinen Rath. In Italien wird er in großer Menge verzehrt.

B) Sclerodĕrma. — Fast kugelförmige, mit einem kurzen oder gar keinem Stamme versehene Schwämme; ihr Inneres enthält anfangs ein derbes, bleiches (nicht rein-weißes) Fleisch, das späterhin in eine trockene Masse feiner Fädchen oder Flocken übergeht, zwischen denen sich eine Menge feinen, dunkelfarbigen Samenstaubes befindet. Das Innere wird von einer meist derben Schale umschlossen, welche, wenn der Schwamm überreif ist, entweder unregelmäßig zerreißt, oder verfault. ☜ Der Pomeranzenbovist, Lyc. aurantiăcum, Bull. Sclerodĕrma citrĭnum, Pers., vulgăre, Fr.). Er ist kugelförmig, oder etwas mehr in die Breite gezogen, hat einen Durchmesser von 1 bis 3 Zoll, meist unten einen kurzen Stamm. Seine Farbe ist auswendig bräunlich-gelb, weiß-gelb, citronen-gelb, oder röthlich-gelb; die Oberfläche ist durch feine Risse in Abtheilungen gebracht, oder mit erhabenen Schuppen besetzt. Die Schale ist unter der Oberfläche weiß, 1 bis 2 Linien dick, anfangs derb-fleischig; im Alter gleicht sie steifem Leder. Das Innere ist derb-fleischig, anfangs weißlich, bald wird es blau-schwarz, von weißlichen Fädchen durchzogen; im Alter ist es grau-schwarz, sehr staubig. Dieser Schwamm wächst im Sommer und Herbste auf dem Boden der Gebirgswälder. — Ich führe ihn deswegen an, weil sein Genuß schädlich ist, und er dennoch öfters statt der Trüffel von Betrügern verkauft wird. So fand ich z. B. in Karlsbad einen alten Trüffelhändler, der ihn im August den Badegästen zum Verkaufe brachte, ihn für die Schwarze Trüffel ausgab, und etwa 2 Thaler für das Pfund verlangte. Er hatte diese Specktrüffeln, wie er sie auch zu nennen pflegte, in Scheibchen geschnitten, getrocknet, auch alle Spur des Stammes mit dem Messer weggebracht. Diese Scheibchen haben ringsum einen weißen, 1 bis 2 Linien dicken Rand und sind in der Mitte blau-schwarz, von recht jungen Schwämmen sind sie auch blaßgelblichweiß, jedoch ohne alle Marmorirung, welche bei ächten Trüffeln nie fehlt. Genießt man diesen Bovist, wenn er, ohne abgebrüht zu sein, zubereitet ist, so ist er sehr scharf und schädlich; selbst eine Portion, welche ich erst zweimal mit heißem Wasser abbrühen und dann erst zubereiten ließ, bekam mir schlecht.

Der Kartoffelbovist, Lyc. defŏssum, Batsch. Sclerodĕrma Bovĭsta, Fr.). Gleicht an Gestalt, Größe, Farbe sehr den

Digitized by Google

Kartoffeln, hat in der Regel nichts Stiel- oder Stammartiges, eine zarte Haut, welche erst im Alter papierartig-steif wird, und inwendig zuletzt oliven-schwärzlichen Staub und gelbe Flocken enthält. Gewöhnlich brechen 2 bis 5 solche Schwämme zusammen aus der Erde hervor und liegen dann ohne Befestigung darauf, zuweilen treiben sie aber auch eine Wurzel. Ist bei uns auf Sandbergen im Herbste häufig.

Lyc. verrucōsum, Bull. Dem vorigen ähnlich, jedoch in der Regel gestielt und warzig, in der Jugend ist die Schale hart (nicht wie beim vorigen weich) und wird erst später oben dünn und zerbrechlich; Flocken grau oder braun, Samen schwarz-braun. An der Erde, besonders auf Sand.

☜ Der Hirschbuff, Lyc. cervīnum, L. (Sclerodĕrma cervīnum, Pers.; Elaphomўces officinālis, Nees; granulātus, Fr. Hirschbrunst. Hirschtrüffel). Rundlich, von der Größe einer kleinen Welschen Nuß, ohne Stamm, auswendig schmutzig-gelblich oder bräunlich, mit vielen kleinen Wärzchen bedeckt; seine Schale wird im Alter fast holzig. Inwendig ist er anfangs weißlich, wird aber zuletzt schwarz und staubig. Er wächst häufig unter der Erde auf Bergen und wird von den Holzhackern oft gefunden. Man verwechselt ihn auch mitunter mit der Trüffel, aber er taugt nichts.

Gattung:

Lycogala, Pers.

Diese Schwämme bestehn anfangs aus einer mehr oder weniger roth gefärbten, in eine gerundete, ungestielte, feine Haut geschlossenen Flüssigkeit, später ist die Haut doppelt und mit Samenstaub gefüllt, zuletzt platzt sie oben.

Lycog. epidēndron, Buxb. (L. miniātum, Pers.). Ist anfangs aus- und inwendig blutroth, später röthlich-braun. Hat die Größe und Gestalt einer Erbse oder Nuß. Oft viele beisammen. An Holz.

Gattung:

Lappenpilz, Rhacodium, Pers.

☞ Der Keller-Lappenpilz, Rh. cellāre, Pers. Ueberzieht in Bier- und Weinkellern die Balken, welche den Fässern zur Unterlage dienen, als eine dem schwarzen wollnen Tuche ähnliche, sich oft mehrere Fuß ausbreitende, schwarze, weiche, ziemlich zähe Masse. Ich

Digitized by Google

habe sie in Wasser geweicht, worin Salpeter aufgelöst war, dann getrocknet, und so einen trefflich fangenden Zunder bekommen.

Gattung:
Mucor, L.

☜ Der Mehlthau, Muc. Erysīphe, L. (Erysīphe commūnis, Fr.; Alphitomōrpha commūnis). Bildet auf den Blättern der meisten Pflanzen, wann sie kränkeln, insbesondre an denen der Erbsen, Bufbohnen, des Klee's, Esparsetts, Luzerns, mit seinem feinen, mehlartig aussehenden Filze runde Flecke, welche später in einander verfließen.

☜ Der Gemeine Schimmel (Kopfschimmel), M. Mucēdo, L., überzieht altes Brod und viele andre Dinge mit weißen Fädchen, welche zuletzt an ihren Spitzen kugelrunde Köpfchen ansetzen, die farblos, oder weiß, grau, schwärzlich aussehen, die Samen enthalten und bald zerplatzen. — Das Vieh ekelt sich vor jedem mit Schimmel überzogenen Stoffe, wenn er ihm auch sonst frisch oder halb verfault angenehm und gedeihlich ist; auch der Mensch entfernt die verschimmelten Theile seiner Speisen sorgfältig.

☜ Der Pinsel-Schimmel, M. crustacĕus, L. (Penicillĭum glaucum), überzieht vielerlei Speisen mit weißen, später grünlichen oder schmutzfarbigen Fädchen, welche deutliche Querscheidewände haben, und sich an ihrem Ende in ein Büschel von Fädchen spalten, deren jedes aus einer Kette von Keimkörnern besteht.

Gattung:
Botrytis, Pers.

Botr. infēstans, erzeugt auf den Blättern der Kartoffelpflanzen braune, brandige Flecken, worauf das Absterben des Krautes und die Krankheit der Knollen erfolgt.

In den faulenden Kartoffelknollen entstehen zarte Schwammfäden, an welchen man theils kugelrunde, einzellige Samen (Oïdĭum violacĕum), theils mehrzellige, längliche Samen (Fusisporĭum solāni) bemerkt.

Gattung:
Sphäria, Hall.

Diese Schwämme tragen ihre Samen im Innern in kleinen,

Digitized by Google

mit Gallerte gefüllten Behältern. Zuletzt trocknet die Gallerte entweder ein oder wird ausgeworfen.

Sph. digitāta, Ehrh. Anfangs in- und auswendig weiß, später auswendig braun; ist korkig, bildet runde, oben spitze, unten mit einander verwachsene, 1 bis 2 Zoll hohe Keulchen. An Holz.

Sph. polymōrpha, Pers. Fast fleischig, aufgeblasen, von verschiedner Gestalt, doch meist keulenförmig, mit feinhöckriger Oberfläche, 1 bis 3 Zoll hoch. An Holz.

Sph. Hypoxўlon, Ehrh. Korkig, einfach und ästig, zusammengedrückt, zuerst weiß, staubig, dann nackt, schwarz, mit zottigem Stiele, bis 2 Zoll hoch. An Holz.

Sph. Stigma, Hoffm. Ueberzieht todte Bäume oder Aeste unter der Oberrinde, ist etwa ½ Linie dick, anfangs blaß oder fleischfarb, später schwarz, mit vielen Rissen und vertieften Punkten. Die Rinde des Holzes, welche den Schwamm bedeckte, platzt nun ab.

Sph. fusca, Pers. Bildet kleine, in- und auswendig braune, gerundete Hügel an absterbenden Aesten von Laubbäumen und Sträuchen.

Sph. coccinĕa, Pers. Bildet an eben solchen Aesten kleine, lebhaft rothe, gerundete Hügel.

Gattung:

Pisocarpium, Link.

Eine ziemlich kuglige, lederartige Haut schließt viele linsenförmige Körper ein, welche Filzflocken und Samen enthalten.

P. arenarĭum, Link. Hat die Größe einer Kartoffel und unten einen kurzen, dicken, bewurzelten Stamm; äußere Farbe braun oder schwärzlich; die inwendig liegenden erbsengroßen Körper gelb. Auf Sandboden.

Gattung:

Cyathus, Juss.

Diese Schwämme bilden gegen ⅓ Zoll hohe Becher. Ihr Deckel öffnet sich, fällt ab, die das Innere ausfüllende Gallerte vertrocknet, und es liegen dann noch auf dem Boden des Bechers kleine, linsenförmige Körperchen, welche die Samen enthalten.

C. striātus, Juss. Auswendig steifhaarig, erdbraun, inwendig kahl, gestreift, bleifarb. Am Boden.

C. Olla, Pers. Auswendig filzig und grau, inwendig kahl, glatt, bleifarb. An Holz.

Digitized by Google

C. Crucibülum, Hoffm. Auswendig bräunlich-gelb, etwas filzig, inwendig blaß-gelb. An Holz.

Gattung:

Trüffel, Tuber, L.

Die Trüffeln sind unterirdische, rundliche, stiellose Schwämme, deren Inneres durch hellere und dunklere Adern marmorirt ist. Die feinen Samen liegen im Innern. Wenn sie alt werden, verfaulen sie an feuchten Stellen, oder vertrocknen an trocknen, ohne sich, wie die Bovisie, in Staub zu verwandeln.

☞ Die Schwarze Trüffel, Tuber cibarium, Sibthorp (Lycopërdon Tuber, L.). Im reifen Zustande bildet sie einen rundlichen oder eirundlichen Knollen, gewöhnlich von 1½ bis 3 Zoll Durchmesser, ist äußerlich ganz grau-schwarz oder schwarz, dicht mit 1 bis 3 Linien hohen und etwa eben so breiten, harten Höckern besetzt, inwendig ist sie fleischig, blaß-weiß, von vielen bräunlichen Adern marmorirt. Zwischen den Höckern bemerkt man etwas feinen Filz, welcher ihr wahrscheinlich statt der Wurzeln dient. Geschmack und Geruch der frischen und reifen Trüffel ist angenehm. Durch den Frost und die Nässe des Winters wird sie allmälig getödtet. — Wie nun die jungen Trüffeln entstehn, ist noch nicht ausgemacht; jedoch glaubt man, daß sich aus einer abgestorbenen alten in der Regel etwa 4 junge entwickeln. Zu Ende des Winters und Anfang des Frühlings findet man dann, nach Paulet's Angabe, die jungen Trüffelchen als röthliche oder violetliche, erbsengroße Kügelchen, welche auch bis zum Juni die Purpurfarbe behalten, im Sommer dann zwar schwarz werden, aber inwendig noch weiß ohne Marmorirung sind. Erst im Spätsommer und Herbst, der Zeit der Reife, erscheinen sie so, wie ich sie zu Anfang beschrieben habe, und werden dann gesammelt. — Sie verlangen einen lockren, schwarzen, etwas feuchten Boden, und kommen fast nur in Wäldern vor, die aus Eichen, Roth- und Weißbuchen, Haseln, Erlen, Kastanien bestehn. Wird der Boden von dichtem Gebüsch überzogen, oder werden die großen Bäume gefällt, so pflegen die Trüffeln zu verschwinden. Sie liegen 1 bis 12 Zoll tief unter der Oberfläche der Erde, einzeln oder meist in Haufen von 3 bis 7 Stück beisammen, und drängen, wenn sie nicht zu tief liegen, die Erde ein wenig in die Höhe, wodurch

Digitized by Google

kleine Hügel entstehn, welche ihren Aufenthalt verrathen können. Ein warmer und feuchter Sommer begünstigt ihr Wachsthum sehr. Im Herzogthum Gotha ist die Schwarze Trüffel in Eichen- und Buchenwäldern der Ebne nicht gar selten; im Tonnaër Holze ist sie seit vielen Jahren aufgesucht und für den Hof abgeliefert worden. Im hohen Norden gedeihet sie nicht. Im mittleren und südlichen Deutschland, in Böhmen, Ungarn, Frankreich, Italien kommt sie vor, und es gibt ohne Zweifel Gegenden genug, wo sie häufig ist, aber nicht gefunden wird, weil man sie nicht kennt und nicht sucht. Im Handel kommt sie hauptsächlich aus Süd-Frankreich und Piemont. In Frankreich sind es vorzüglich die Dauphiné, Provence und Périgord, wo sie in großer Menge vorkommt und gesammelt wird. Sobald der Spätsommer da ist, so sind auch schon pariser Einkäufer da, bereisen mit dem größten Eifer alle Dörfer und Städtchen, deren Bewohner sich mit der Suche beschäftigen, kaufen ein, was sie bekommen können, und es gehn nun mit jeder Post Sendungen nach Paris. Die Trüffeln werden nämlich so bald als möglich abgeschickt, um recht frisch an Ort und Stelle zu kommen. Verpackt werden sie in locker geflochtene Körbe, ohne in Papier, Erde u. s. w. gehüllt zu sein, damit die freie Luft immer Zutritt hat. Bei kühlem Wetter kann man 20 Pfund in einen Korb thun, bei warmen nur etwa 12, weil sie sich sonst zu sehr erhitzen. Bei Frost ist die Versendung sehr mißlich, denn 5 Grad Kälte sind ihnen tödtlich. Erfrorene haben beim Aufthauen den guten und eigenthümlichen Geschmack verloren, gehn dann auch bald in Verwesung über. Auch Straßburg bezieht sehr viele Trüffeln aus der Dauphiné, Provence, Piemont, und liefert die berühmten Trüffelpasteten. — In Piemont verdient, wie Keyßler berichtet, mancher Bauer jährlich 60 bis 70 Thaler damit; Derselbe erwähnt auch eine riesengroße Trüffel, welche 12 Pfund wog und zu Casal für 4 Louisd'or verkauft worden ist. Sonst ist ¼ Pfund schon ein schönes Gewicht. — Das Aufsuchen der Trüffeln geschieht am besten bei trocknem, frostlosem Wetter; bei feuchtem sind sie nicht gut zu reinigen, bei Frost gefrieren sie leicht, oder man findet sie schon erfroren. Ein geübter Trüffeljäger erkennt den Ort, wo sie liegen, schon an der Erhöhung des Bodens, wenn nämlich eine solche da ist; es gibt auch Leute, denen sie schon der eigenthümliche Geruch verräth. Viele Trüffeln jedoch liegen zu tief, als daß man sie vermittelst des Gesichts oder Geruchs auffinden könnte. In Ermangelung eines

Digitized by Google

abgerichteten Hundes bedient man sich eines Schweines, was jedoch deswegen mißlich ist, weil dieses Thier sich nicht abrichten, nicht gehörig lenken läßt und nach tausenderlei andern Dingen sucht. Man muß ihm genau aufpassen und es, sobald es Trüffeln gefunden, beim Schwanze, Beine oder Ohre zurückziehn und ihm dafür einen andren Leckerbissen darreichen. Man legt ihm auch einen breiten, das Maul schließenden, die Nase aber offen lassenden Riemen an, damit es den Fund nicht verzehren kann, und öffnet den Riemen nur so lange, als es zur Abhaltung des Belohnungsschmauses nothwendig ist. Die meisten Trüffeln sucht man mit Hunden. Die Rasse des Hundes ist beliebig, doch ist es besser, solche zu nehmen, die kurzbeinig sind, das Wild nicht gierig verfolgen und einen guten Geruch haben. Man füttert sie, gleich wenn sie von der Alten entwöhnt sind, mit Milch, worin Trüffelstückchen oder Schalen gekocht sind, gewöhnt sie dann, erst in der Stube, dann im Freien, gut verborgene Trüffeln zu suchen, und belohnt sie jedesmal, wenn sie gefunden haben. Sind sie einmal dressirt und suchen auch im Walde eifrig die wilden Trüffeln, so können sie das gewöhnliche Futter der Haushunde erhalten. Hat man erst einen alten gut dressirten Hund, so lernen die jungen unter seiner Anleitung leicht. Es ist sehr unterhaltend, zu sehen, wie ein Trüffelhund eifrig suchend, gleich einem Jagdhunde, den Boden überall beschnuppert. Ist er recht gut, so schlägt er bei jedem Funde an; man eilt herbei, gräbt die Trüffeln mit dem Grabscheite aus, und belohnt den Hund. Aeltere Hunde kann man auch noch abrichten, wenn man sie hungern läßt und eine Zeit lang mit Milch, in welcher Trüffeln gekocht sind, oder mit Brod, das mit Butter und Trüffelschalen gekocht ist, füttert, und sie so nach und nach gewöhnt, die Trüffel zu suchen. Wenn man dem Hund, wie ich eben gesagt, gekochte Trüffeln zu fressen gibt, so braucht man deswegen nicht zu fürchten, daß er diejenigen, welche er im Walde findet, statt sie seinem Herrn anzuzeigen, verzehren wird. Sie sind roh, und in diesem Zustande mag er sie nicht. Man kann übrigens mit dem Hunde auch anders verfahren. Man lehrt ihn nämlich apportiren (wozu man eine Anleitung im ersten Bande meiner „Gemeinnützigen Naturgeschichte“ findet), und läßt ihn, sobald er in der Kunst ganz fest ist, nichts apportiren als Trüffeln, belohnt ihn jedesmal, wenn er sie bringt, versteckt sie endlich unter etwas Erde und läßt ihn suchen, legt sie später tiefer u. s. w. — Hat man Trüffeln gefunden, so hebt man sie behutsam aus der Erde,

Digitized by Google

befreit sie vorsichtig von der anhängenden Unreinigkeit, nimmt zu Hause noch aus den Hautritzen alle Erdtheilchen mit einer weichen Bürste und bewahrt sie dann, wenn sie nicht gleich verbraucht oder verkauft werden sollen, in einem kühlen, trocknen, luftigen, schattigen Zimmer. Liegen sie daselbst so, daß eine die andre kaum berührt, so erhalten sie sich an 2 Monate gut. Man muß sie übrigens fleißig durchsehn, wobei man sie gelind mit der Hand drückt und beobachtet, ob sie sich überall fest und etwas elastisch wie Kork anfühlen. Gibt eine Stelle nach, oder ist der Geruch schlecht, so ist sie verdorben. Ist nur eine kleine Stelle angegangen, so taugt doch die ganze Trüffel nichts mehr. Auch verwundete halten sich nicht lange. Jeder heftige Stoß oder Druck ist ihnen gefährlich. Nässe wird ihnen sehr leicht schädlich; deswegen darf man sie nicht eher waschen, als wenn sie eben zubereitet werden sollen. Das Wasser muß kalt sein. — Zum Schälen bedient man sich eines scharfen, dünnklingigen Messers, und nimmt so viel weg, bis das marmorirte Innere erscheint. Sind sie geschält, so müssen sie auch bald zubereitet werden, und zwar ohne erst wieder gewaschen oder abgebrüht zu werden, weil das Wasser ihnen den eigenthümlichen Wohlgeschmack benehmen würde. Die Zubereitung kann ganz einfach sein und sich z. B. auf Braten mit etwas Butter oder Speck, oder auf Kochen in Fleischbrühe oder Wein beschränken. Im Ganzen paßt sich der Geschmack der Trüffel am besten zu etwas Fettem, dagegen keineswegs zu Zucker, Milch, Champignons, Zwiebeln, Branntwein, Spiritus. Im letzteren darf man sie also nicht aufbewahren. In Salzwasser, Wein, Fleischbrühe darf man sie nicht lange aufbewahren wollen, weil ihr Geschmack darin bald verdirbt. Bereitet man sie zu, so ist es gut, wenn man mit Kochen oder Braten aufhört, sobald sie erweicht sind; auch schmecken sie nun, bald verzehrt, weit besser, als wenn man sie kalt werden läßt und später wieder aufwärmt. Nach Deutschland kommen die meisten Trüffeln aus der Provence und Piemont in Handel. Gewöhnlich sind sie in Schweineschmalz oder Oel aufbewahrt. Zu diesem Zwecke kocht man sie geschält oder ungeschält ½ Stunde lang in Schweineschmalz, schäumt das Schmalz dabei fleißig ab, nimmt dann die Trüffeln heraus, läßt sie auf einer Hürde abtropfen und kalt werden, legt sie darauf in ein gut glasirtes Gefäß, bringt das Schmalz wieder in's Kochen, und gießt nun so viel davon auf die Trüffeln, daß sie 2 Finger hoch bedeckt sind. Was sich von wässerigen Theilen am Boden des

Digitized by Google

Schmalztiegels befand, darf nicht mit übergegossen werden. Man schließt nun das Gefäß und verpicht die Ritzen luftdicht. Auf diese Weise halten sie sich 2 Jahre. Will man davon verbrauchen, so bringt man das Gefäß an's Feuer, bis das Schmalz zerflossen ist, nimmt heraus, was man von Trüffeln braucht, und verschließt das Gefäß wieder. Bedient man sich statt des Schweineschmalzes der Butter, so halten sie sich nur 4 Monate. Um sie in Oel aufzubewahren, kocht man sie auf die benannte Art in Schmalz oder Wein, läßt sie abtropfen und gießt nun ganz reines Olivenöl über. Sie halten sich dann 1 Jahr. Im Keller darf man die in Schmalz oder Oel liegenden Trüffeln nicht aufbewahren, sondern an einem recht trocknen, kühlen Orte. — In getrockneten Scheibchen kann man Trüffeln sehr lange aufbewahren, auch kommen solche so in Handel, verlieren aber dadurch etwas von ihrem kräftigen Geschmacke. — Die Trüffeln geben eine sehr nahrhafte und, wenn nicht in Uebermaß genossen, auch sehr gesunde Speise. Im Freien wird den Trüffeln von Mäusen, Ratten, Schweinen, Hirschen, Rehen nachgestellt.

☞ Die Weiße Trüffel, Tuber album, Bull. In hiesiger Gegend scheint sie weit seltner als die Schwarze; desto häufiger habe ich sie bei Elnbogen in Böhmen gefunden, wo sie in Menge mit Hunden aufgespürt, gesammelt, und in den Badeorten verkauft wird. Sie bildet einen rundlichen, oder länglichen, oder plattgedrückten, kartoffelähnlichen Knollen. Ihre Oberfläche ist ohne körnige Erhabenheiten, hat aber verschiedene, unregelmäßige Vertiefungen. Die Farbe ist kartoffelartig weiß-gelb, zuweilen stellenweis mehr erdfarb, oder bräunlich. An ihrer Unterseite sind die Vertiefungen mit einem sehr feinen, weißen Filze ausgekleidet. Die Oberhaut ist sehr fein und läßt sich nicht leicht vom Fleische trennen. Man bemerkt weder Stamm noch Wurzeln; statt der Wurzeln dient wahrscheinlich der genannte feine Filz. Das Fleisch der Weißen Trüffel hat, wie bei der Schwarzen, etwa die Derbheit des Kartoffelfleisches, ohne jedoch beim Schneiden oder Drücken Saft zu geben; durch vielfach sich verschlingende weiße und fast wasserfarbne Adern und Flecke ist ihr Fleisch allerwärts marmorirt; beim Durchschnitt bleibt die Farbe unverändert; beim Trocknen geht sie mehr in's Gelbbraune. Die erwachsenen haben 1 bis 7 Zoll im Durchmesser. Der Geruch des frischen Fleisches ist weder stark, noch sonderlich angenehm; eben so der Geschmack. Zubereitet gibt sie eine nahr-

Digitized by Google

hafte, wohlschmeckende Speise, welche häufig genossen wird; nach meinem Geschmacke steht sie zwar der Schwarzen Trüffel nach, gehört aber dennoch zu den besten Schwämmen. Ihr Preis ist weit niedriger als der der Schwarzen. Die Weiße Trüffel entsteht im Frühlinge im Laub- und Nadelwalde und erreicht im August ihre gehörige Größe; sie liebt einen lehmigen Boden, und liegt gegen ½ Fuß tief in demselben, zuweilen aber auch so flach, daß sie etwas aus dem Boden hervorragt. Man kann sie aufbewahren und zubereiten wie die Schwarze Trüffel; auch in einem trocknen Keller hält sie sich, wenn sie einzeln liegt, an 3 Wochen. Zu Markt wird sie frisch, oder in getrockneten Scheibchen gebracht. Man vergleiche übrigens das bei Lycopērdon aurantiăcum Gesagte.

☞ Die Graue Trüffel, Tuber grisĕum, Pers. Rundlich, ohne Warzen, inwendig und auswendig blaß-grau; riecht nach Knoblauch; ihr Fleisch ist seifenartig. In Piemont und Süd-Frankreich. Gilt für einen Leckerbissen.

☞ Die Afrikanische Trüffel, Tuber nivĕum, Desfontaines. Rundlich; auswendig und inwendig weiß; zuweilen so groß wie eine Pomeranze. Sie wächst im Sande Nord-Afrika's häufig, wird sehr gern gegessen. Den alten Römern behagten, wie ich in meiner „Botanik der alten Griechen und Römer" gezeigt, die Afrikanischen Trüffeln am besten. — Neuerdings hat auch der berühmte Reisende Barth gefunden, daß die Sahara selbst an Stellen, die weiter keine Pflanzen tragen, reich an Trüffeln ist.

Gattung:
Gymnosporangium, Hedw. fil.

Gymnosporangĭum juniperi, Link. (Tremella juniperīna, L.). Ein verschieden gestalteter, gallertartiger, orangefarbner Schwamm an Wachholder.

Gattung:
Tubercularia, Tode.

Tuberculaŕia vulgāris, Tode, bildet an abgestorbnen Zweigen rothe Warzen, deren Oberfläche die in Schleim gehüllten Samen enthält.

Gattung:
Uredo, Pers.

Diese Schwämme bestehen nur aus kleinen Anhäufungen von

Digitized by Google

einfachen Samen (Sporen), welche unter der Oberhaut der Scheiden- und Lappenkeim-Pflanzen entstehn; jene Häufchen bleiben nur in seltneren Fällen unter der Oberhaut verborgen; die meisten Urēdo-Arten treten zuletzt durch die Oberhaut hervor und fallen dann als schwarze, rothe, braune, gelbliche oder weiße Flecke in's Auge.

Der Wolfsmilch-Brand, Ur. euphorbĭä, Pers. An den Blättern der Wolfsmilch-Arten, besonders der Cypressen-Wolfsmilch, welche, wenn davon befallen, keine Blüthen bringt. Die Masse der orangefarbigen, später braunen Samen ist von einem erhabnen, gelblichen Saume umschlossen, den das Blatt der Wolfsmilch bildet.

Der Rosen-Brand, Ur. rosä, Pers. Bildet gelbe Häufchen an der Unterseite der Rosenblätter.

Der Kiefern-Brand, Ur. pini, gelbroth, an Nadeln und jungen Zweigen der Kiefern.

Der Schmierbrand, Ur. sitophĭla, Ditmar. Er befällt die Weizenkörner, wenn sie noch ganz jung sind, treibt sie auf, ohne ihre Schale zu sprengen, erscheint erst, wenn man die Körner zerdrückt, verbreitet einen unangenehmen Geruch, ist schmierig, hat eine schwarze Farbe, und besteht aus sehr kleinen, runden Kügelchen. Er thut Schaden, indem er viele Körner verdirbt, und dem Weizenmehle, wenn die Körner nicht vorher durch Wasser gereinigt wurden, einen schlechten Geruch, eine üble Farbe und schädliche Eigenschaft mittheilt.

Der Flugbrand, Ur. segĕtum, Pers. Er befällt die Getreidearten, mit Ausnahme des Roggens, sprengt die Schale der Körner bald, verzehrt die Aehren theilweis oder ganz, besteht aus schwarzen, runden Staubkörnern, welche leicht verfliegen. Die dicken Kolben des Mais zerfrißt er öfters so, daß sie in Staub zerfallen. Da er schnell verfliegt und keinen üblen Geruch hat, so verdirbt er das Mehl nicht so sehr wie der Schmierbrand.

Gattung:
Torula, Pers.

Der Schwamm besteht aus perlschnurartig an einander gereihten Samen, welche zuletzt auseinander fallen.

Der Hefenpilz, Tor. cerevisĭä. Bildet die Hauptmasse der Bierhefen.

Digitized by Google

Register.

Adermĕus 92.
Agarĭcus 10. 11.
A. abietĭnus 68.
A. acris 55.
A. adipōsus 33.
A. adūstus 62.
A. albēllus 23.
A. albobrunnĕus 21.
A. albus 24. 94.
A. alcalĭnus 29.
A. alectorolophoïdes 64.
A. alliacĕus 67.
A. alnĕus 68.
A. alutacĕus 58.
A. amārus 40.
A. amethystĭnus 46.
A. androsacĕus 67.
A. anfrăctus 44.
A. anomălus 46.
A. armeniăcus 47.
A. ăruginōsus 39.
A. arvēnsis 37.
A. asper 17.
A. atramentarĭus 42.
A. atrotomentōsus 47.
A. aurantiăcus 64.
A. aurantĭus 19.
A. aurātus 58.
A. aurĕus 40.
A. aurivēllus 33.
A. balteātus 43.
A. betulĭnus 68.
A. blennĭus 52.
A. bombycĭnus 31.
A. bulbōsus 12.
A. butyracĕus 28.
A. callŏchrus 44.
A. callōsus 41.
A. camarophўllus 49.
A. campanulātus 41. 58.
A. campēstris 37.
A. candĭcans 25.
A. Cantharēllus 63.
Agarĭcus caperātus 43.
A. capnoïdes 40.
A. caprĭnus 49.
A. cāsarĕus 12.
A. centrifŭgus 44.
A. cephalĭxus 44.
A. ceracĕus 50.
A. cervĭnus 31.
A. chamăleontĭnus 59.
A. chrysentĕrus 22.
A. chrysŏdon 49.
A. cinerĕus 45.
A. cinnamomĕus 46.
A. claricŏlor 43.
A. clidūchus 44.
A. clypeolarĭus 18.
A. coccinĕus 50.
A. collinītus 45.
A. collĭnus 28.
A. Columbētta 21.
A. comātus 42.
A. conchātus 67.
A. conĭcus 50.
A. conigĕnus 28.
A. consobrĭnus 58.
A. conspērsus 36.
A. controvĕrsus 52.
A. cŏrulēscens 44.
A. Cossus 49.
A. crassus 43.
A. cretacĕus 37.
A. cristātus 19.
A. crustuliniformis 35.
A. cyanŏpus 43.
A. cyanoxānthus 58.
A. cyathiformis 26.
A. dealbātus 25.
A. decolōrans 58.
A. delicātus 19.
A. deliciōsus 54.
A. delĭcus 62.
A. depāllens 58.
A. deplŭens 37.

Digitized by Google

Agaricus dispĕrsus 40.
A. dryïnus 30.
A. dryophĭlus 28.
A. eburnĕus 48.
A. edŭlis 37.
A. elăŏdes 40.
A. elephantĭnus 62.
A. emetĭcus 58.
A. epiphўllus 67.
A. epixănthus 40.
A. equēstris 20.
A. ericæus 41.
A. ericetōrum 29.
A. erminĕus 19.
A. escharoïdes 36.
A. esculēntus 28.
A. euchrus 32.
A. excēlsus 17.
A. excoriātus 18.
A. fasciculāris 40.
A. fastibĭlis 35.
A. fellĕus 58.
A. fimetarĭus 42.
A. fimipŭtris 41.
A. flaccĭdus 26.
A. flavĭdus 36.
A. flavobrunnĕus 21.
A. flexuōsus 53.
A. floccōsus 33.
A. fœtens 63.
A. fragĭlis 58.
A. fragrans 27.
A. fulgens 45.
A. fuliginōsus 57.
A. furcātus 58.
A. fuscēscens 42.
A. fusĭpes 27.
A. galericulātus 29.
A. galŏpus 29.
A. gambōsus 23.
A. geophўllus 35.
A. gibbus 26.
A. gilvus 26.
A. glaucŏpus 43. 44.
A. glutinōsus 48.
A. glycyōsmos 57.
A. Gomphus 48.
A. granulōsus 19.
A. graveŏlens 24.
A. griseŭs 58.
A. helvus 57.
A. heterophўllus 58.
A. hypnōrum 36.
A. hypotheius 49.
A. incērtus 21.
A. infrāctus 44.
A. infundibulifōrmis 26.
Agaricus insŭlsus 52.
A. intĕger 57.
A. involūtus 47.
A. jasminĕus 44.
A. jenēnsis 40.
A. Jozzolus 48.
A. labyrinthifōrmis 103.
A. laccātus 27.
A. lacrymabūndus 40.
A. lactĕus 58.
A. lactiflŭus 55. 56 zweimal.
A. lactiflŭus aurĕus 55.
A. largus 44.
A. lateritĭus 40.
A. latus 44.
A. lepidĕus 67.
A. lepĭdus 58.
A. lignatĭlis 30.
A. livēscens 58.
A. longĭpes 27.
A. lubrĭcus 48.
A. lurĭdus 22. 53.
A. lustrātus 43.
A. lutĕus 59.
A. madreporĕus 22.
A. marginātus 40.
A. melaleucus 24.
A. mellĕus 20.
A. miniātus 50.
A. mitissĭmus 56.
A. mollis 36.
A. mucĭdus 20.
A. murĭnus 22.
A. muscarĭus 13.
A. muscoïdes 65.
A. mustelĭnus 62.
A. mutabĭlis 33.
A. Myomўces 22 zweimal.
A. narcotĭcus 42.
A. nauseōsus 58.
A. nebulāris 25.
A. Necātor 52.
A. nemorēnsis 43.
A. nigrĭcans 62.
A. nitens 49.
A. nitĭdus 58.
A. nivĕus 49. 58.
A. ochracĕus 59.
A. ochroleucus 58.
A. odōrus 25.
A. olivacĕus 58.
A. olivāscens 59.
A. opipărus 25.
A. Oreădes 66.
A. ostreātus 30.
A. ovātus 42.
A. pallĭdus 55.

Digitized by Google

Agarĭcus pantherĭnus 16.
A. panuoĭdes 47.
A. papilionacĕus 41.
A. pascŭus 32.
A. penarĭus 49.
A. percōmis 44.
A. perfŏrans 67.
A. personātus 24.
A. phalloĭdes 12.
A. piperātus 53.
A. plumbĕus 53.
A. Plutĕus 31.
A. polygrāmmus 29.
A. polymўces 20.
A. Pomōnä 23.
A. pompōsus 40.
A. porrĕus 66.
A. präcox 33.
A. pratēnsis 37. 49.
A. procĕrus 18.
A. pruinātus 65.
A. Prunŭlus 31.
A. pseudounctuōsus 64.
A. psittacĭnus 50.
A. pudens 27.
A. pulverulēntus 40.
A. punicĕus 50.
A. purus 29.
A. pustulātus 16.
A. pyrogălus 53.
A. quercĭnus 103.
A. quiĕtus 55.
A. radicātus 27.
A. ravĭdus 59.
A. Riedĕri 44.
A. rimōsus 33.
A. robūstus 19.
A. rosacĕus 58.
A. ruber 55. 58.
A. rubēscens 16.
A. rufoolivacĕus 45.
A. rufus 56.
A. Russŭla 21. 58.
A. russus 44.
A. rutĭlans 21.
A. rutĭlus 48.
A. sagĭnus 44.
A. salĭgnus 30.
A. sanguinĕus 46. 58.
A. sapinĕus 36.
A. saponacĕus 22.
A. Scaurus 45.
A. scorodonĭus 66.
A. scrobiculātus 51.
A. sebacĕus 43.
A. semicrĕmus 62.
A. semiglobātus 40.
Agarĭcus semiovātus 41.
A. separātus 41.
A. sepiarĭus 68.
A. silacĕus 40.
A. solitarĭus 16.
A. spadicĕo-grisĕus 41.
A. spadicĕus 44.
A. speciōsus 31.
A. splendens 26.
A. squamōsus 40.
A. squamulōsus 26.
A. squarrōsus 33.
A. striātus 21.
A. styptĭcus 67.
A. suavĕolens 26.
A. subdŭlcis 56.
A. sulfurĕus 22.
A. sylvatĭcus 37.
A. tener 36.
A. terrĕus 22.
A. theiogălus 55.
A. tigrĭnus 24.
A. torminōsus 51.
A. torulōsus 67.
A. triŭmphans 43.
A. triviālis 53.
A. truncātus 35.
A. tuberculōsus 33.
A. turbinātus 45.
A. turmālis 43.
A. turpis 52.
A. udus 41.
A. ulmarĭus 30.
A. umbellĭfer 29.
A. uvĭdus 53.
A. vaccĭnus 22.
A. vaginātus 17.
A. vaporarĭus 37.
A. variabĭlis 37.
A. variecŏlor 43.
A. varĭus 43.
A. vellerĕus 54.
A. velutĭpes 28.
A. vernus 12.
A. violacĕo-cinerĕus 46.
A. violacĕus 45.
A. virēscens 58.
A. virginĕus 49.
A. virōsus 12.
A. viscĭdus 48 zweimal.
A. vitellĭnus 59.
A. volēmus 55.
A. vulgāris 29.
A. xanthŏpus 58.
A. xerampelĭnus 58.
Alphitomōrpha 132.
Amanīta 12.

Digitized by Google

Anis-Blätterſchwamm 25.
Anispilz 94.
Anoderměus, ſiehe Aderměus.
Apus 92. 110.
Armillaria 19.
Auricularia pulverulēnta 105.
Bärentatze 112.
Biennis 87.
Bilzling 83.
Birken-Reizker 51.
Biſchofsmütze 121.
Bitterſchwamm 40.
Bläuling 45.
Bolētus 69.
B. abietīnus 101.
B. adūstus 93.
B. albīdus 100.
B. annōsus 100.
B. annulātus 69.
B. applanātus 95.
B. Artemidōrus 96.
B. aurantiăcus 84.
B. badĭus 72.
B. betulīnus 94.
B. bovīnus 71. 84.
B. brumālis 87.
B. Buglōssum 102.
B. calŏpus 74.
B. cāsĭus 93.
B. Chrysentĕron 73.
B. cinnabarīnus 100.
B. cinnamomĕus 99.
B. citrĭnus 92.
B. conchātus 98.
B. conflŭens 89.
B. contiguus 101.
B. cristātus 89. 92.
B. cuticulāris 93.
B. cyanēscens 85.
B. Destructor 92.
B. elĕgans 69.
B. erythrŏpus 82.
B. fellĕus 85.
B. flavĭdus 69.
B. flavus 69.
B. fomentarĭus 95.
B. frondōsus 89.
B. fuliginĕus 87.
B. fulvus 98.
B. fumōsus 93.
B. gigantēus 91.
B. granulātus 71.
B. hepatĭcus 102.
B. hirsūtus 101.
B. hispĭdus 93.
B. igniarĭus 95. 97. 99.
B. incarnātus 101.
Bolētus lacrўmans 105.
B. larĭcis 94.
B. lobātus 92.
B. lucĭdus 88.
B. lurĭdus 81.
B. lutĕus 69.
B. marginātus 99.
B. Medŭlla panis 102.
B. nidŭlans 93.
B. odorātus 94.
B. officinālis 94.
B. ovīnus 86.
B. pachўpus 74.
B. perēnnis 87.
B. Pes caprä 91.
B. piniсŏla 99.
B. piperātus 72.
B. populīnus 100.
B. purgans 94.
B. radiātus 100.
B. radĭcans 74.
B. ramosissĭmus 89.
B. regĭus 83.
B. resinōsus 94.
B. ribis 98.
B. rubēllus 91.
B. rufus 84.
B. salicīnus 99.
B. Satănas 75.
B. scaber 84.
B. seriālis 100.
B. sinuōsus 94.
B. squamĭger 70.
B squamōsus 88.
B. styptĭcus 92.
B. suaveŏlens 94.
B. suberōsus 194.
B. subsquamōsus 86.
B. subtomentōsus 73.
B. sulfurĕus 92.
B. Tuberāster 85.
B. umbellātus 88.
B. vaporarĭus 102.
B. variegātus 72.
B. varĭus 88.
B. velutīnus 101.
B. versicŏlor 101.
B. versipēllis 84.
B. violacĕus 101.
B. zonātus 100.
Botrўtis 132.
Bovĭſt 124.
Bovista gigantēa 125.
B. nigrēscens 129.
B. plumbĕa 129.
Brand 140.
Brätling 55.

Digitized by Google

Buchenſchwamm 95.
Calŏpus 73.
Camarophÿllus 49.
Cantharĕllus 63.
Canthar. aurantiăcus 64.
Canthar. cibarĭus 63.
Canthar. umbonātus 65.
Caperātus 43.
Carnōsus 85. 88. 92. 107.
Caseōsus 92.
Cerophÿllus 48.
Champignon 37.
Clathrus 122.
Clavarĭa 111.
C. amethystĕa 113.
C. atra 115.
C. aurĕa 114.
C. Botrÿtis 112.
C. cinerĕa 113.
C. coralloïdes 113.
C. crispa 112.
C. cristāta 113.
C. fallax 113.
C. fastigiāta 113.
C. flava 112.
C. formōsa 114.
C. fragĭlis 114.
C. grisĕa 114.
C. grossa 113.
C. inäquālis 114.
C. Kunzĕi 113.
C. Ligŭla 114.
C. muscoïdes 113.
C. ophioglossoïdes 114.
C. palmāta 111.
C. pistillāris 114.
C. pyxidāta 113.
C. rufēscens 114.
C. rugōsa 113.
C. spathulāta 115.
C. virĭdis 114.
C. viscōsa 113.
Cliduchĭus 43.
Clitocybe 24.
Clitopĭlus 31.
Collybĭa 27. 66.
Coprinarĭus 41.
Coprĭnus 41.
Coriacĕus 101.
Cortinarĭus 43.
Coryne 114.
Crepidōtus 36.
Cyăthus 133.
Dädalĕa 103.
D. abietĭna 68.
D. betulĭna 68.
D. epigäa 104.
Dädalĕa gibbōsa 94.
D. quercĭna 103.
D. sepiarĭa 68.
D. spadicĕa 104.
D. unicŏlor 105.
Dapētes 54.
Dermĭnus 33. 84.
Dermocybe 46.
Dermophyllus 68.
Dickfuß-Pilz 74.
Donnerpilz 81.
Drehling 30.
Edŭlis 82.
Eichen-Wirrſchwamm 103.
Eichhaſe 88. 89.
Eierſchwamm 63. 64.
Ekelſchwamm 35.
Elaphomyces 131.
Elfenbeinſchwamm 48.
Elvĕla ramōsa 112.
Erdſchieber 51.
Erysĭphe 132.
Excentrĭcus 30.
Faltenſchwamm 105.
Feldblätterſchwamm 37.
Feldſchwamm 37.
Feuerpilz 97.
Feuerſchwamm 95.
Fichtenpilz 99.
Fistulĭna 102.
Flammŭla 35.
Fleiſchſchwamm 102.
Fliegenſchwamm 13.
Flugbrand 140.
Fomentarĭus 94.
Fusisporĭum 132.
Galĕra 36.
Galorrhēus 50.
Geästrum 123.
G. fornicātum 124.
G. hygrometrĭcum 124.
G. quadrifĭdum 124.
G. rufēscens 124.
Geoglōssum glabrum 114.
G. hirsŭtum 115.
G. virĭde 114.
Gichtſchwamm 122.
Gitterſchwamm 122.
Gomphidĭus 47.
Gugemuke 37.
Gymnosporangĭum 139.
Habichtſchwamm 107.
Habrophÿllus 11.
Hallimaſch 20.
Hausſchwamm 93. 105.
Hebelōma 35.
Hefenpilz 140.

Digitized by Google

Helvella 119.
H. acaulis 121.
H. crispa 119.
H. elastica 121.
H. esculenta 119.
H. Infula 121.
H. lacunosa 119.
H. leucophäa 119.
H. Monachella 121.
H. nigricans 119.
H. pallida 119.
H. spadicea 121.
H. suspecta 120.
Herrenpilz 83.
Hexenpilz 81.
Hirschbuff 131.
Hirschschwamm 112.
Hirschtrüffel 131.
Holunderschwamm 115.
Honig-Täubling 21.
Hydnum 107.
H. aurantiacum 109.
H. Auriscalpium 109.
H. bicolor 110.
H. compactum 109.
H. coralloides 109.
H. cyathiforme 109.
H. Erinaceus 110.
H. ferrugineum 109.
H. fotidum 108.
H. fuscoviolaceum 110.
H. gelatinosum 110.
H. imbricatum 107.
H. nigrum 109.
H. pinastri 110.
H. Radula 110.
H. repandum 108.
H. suaveolens 109.
H. subsquamosum 107.
H. tomentosum 109.
Hygrocybe 47. 50.
Hygrophorus 48.
Hypholoma 40.
Hyporrhodius 31. 85.
Igelschwamm 110.
Inocybe 33.
Inodermeus 100.
Inoloma 45.
Irpex 110.
Ischnophyllus 66.
Johannisbeerpilz 98.
Jozzolo 48.
Judasohr 115.
Judenpilz 81.
Kaiserling 12.
Kaiserschwamm 12.
Kapuzinerpilz 84.
Klapperschwamm 89.
Klavarie 111.
Knollen-Blätterschwamm 12.
Königspilz 83.
Korallenschwamm 109.
Kuhpilz 71. 73.
Lactarius 50.
Lactescens 50.
Lactifluus 50.
Lappenpilz 131.
Lärchenpilz 94.
Lauchschwamm 66.
Laurich 119.
Leberpilz 102.
Leberschwamm 102.
Lentinus 67.
Lentus 87. 88. 91. 93.
Lenzites 68.
Leotia lubrica 121.
Lepiota 18.
Lepiotidea 37.
Leptonia 32.
Leucosporus 12. 85.
Lignosus 88. 100. 109.
Lilaschwamm 46.
Limacinus 52.
Limacium 48.
Löcherschwamm 69.
Lorchel 119.
Luridus 75.
Lycogala 131.
Lycoperdon 124.
L. areolatum 126.
L. aurantiacum 130.
L. Bovista 120. 125.
L. calatum 126.
L. cervinum 131.
L. defossum 130.
L. echinatum 129.
L. excipuliforme 128.
L. gemmatum 126. 127. 129.
L. gigantcum 125.
L. globosum 129.
L. hirtum 129.
L. mammaforme 128.
L. maximum 125.
L. papillatum 129.
L. perlatum 129.
L. pratense 129.
L. pyriforme 129.
L. Tuber 134.
L. verrucosum 131.
Maischwämme 22.
Marasmius 66.
Maronenpilz 72.
Maurache 119.
Mehlthau 132.

Digitized by Google

Merisma 88. 109. 112.
Merisma fötidum 111.
Merulius 63. 105.
M. aurantiacus 64.
M. aureus 105.
M. Cantharellus 63.
M. carneus 106.
M. cinereus 65.
M. clavatus 106.
M. cornucopioides 106.
M. destruens 105.
M. lacrymans 105.
M. lutescens 65.
M. purpurascens 106.
M. tremellosus 105.
M. tubaeformis 65.
M. umbrinus 106.
M. Vastator 105 zweimal.
M. villosus 65.
M. violaceus 106.
Mesopus 12. 85. 107.
Milchſchwamm 50.
Miſtſchwamm 42.
Morchel 115.
Morchella 115.
M. esculenta 116.
M. Mitra 118.
M. patula 117.
Mousseron 31.
Mucor 132.
Muſſeron 31.
Mycena 29. 66.
Myxacium 45.
Nagelſchwamm 28.
Naucoria 36.
Nolanea 32.
Ochrospōrus 69.
Oïdium 132.
Omphalia 29.
Pantherſchwamm 16.
Panus 67.
Paraſolſchwamm 18.
Paxillus 47.
Penicillium 132.
Perlſchwamm 16.
Pezīza 123.
P. Acetabulum 123.
P. aurantia 123.
P. Auricula 115.
P. cochleata 123.
P. cornucopioides 106.
P. leporina 123.
P. macropus 123.
P. onotica 123.
Pfefferpilz 72.
Pfefferſchwamm 53.
Pfifferling 63.
Phallus 122.
Ph. esculentus 116.
Ph. impudicus 122.
Phlegmacium 43.
Pholiota 33.
Pholiotidea 39.
Pietra fungaia 86.
Piperatus 53.
Piperites 51.
Pisocarpium 133.
Placodermeus 93.
Pleuropus 30. 87. 109.
Pleurotus 30.
Plutеus 31.
Polyporus 85.
P. Pes caprae 91.
Pratella 37.
Psalliota 37.
Psathyra 41.
Psilocybe 40.
Radulum orbiculare 110.
Ramaria 112.
Reizker 51. 54.
Resupinatus 101.
Rhacodium 131.
Rieſenpilz 91.
Rindszunge 102.
Ringpilz 69.
Rothbrauner Milchſchwamm 56.
Röthling 63.
Rußpilz 87.
Russula 57.
R. Clusii 58.
R. coerulea 58.
R. fallax 58.
R. pectinata 58.
R. sardonia 58.
R. veternosa 58.
Russularis 54.
Sandpilz 72.
Satanspilz 75.
Scaurus 44.
Schafeuter 86.
Scheidenſchwamm 17.
Schimmel 132.
Schleimſchwamm 48.
Schizophyllum 68.
Schmeerling 71.
Schmierbrand 140.
Schopfſchwamm 42.
Schuſterpilz 81.
Schwefelkopf 40.
Sclerodērma 130.
S. Bovista 130.
S. cervinum 131.
S. citrinum 130.
S. vulgare 130.

Digitized by Google

Seidenſchwamm 31.
Semmelpilz 89.
Sparässis 111.
Spathularia flavida 115.
Spathulea 115.
Speiteufel 57.
Sphäria 132.
Spindelſchwamm 27.
Spitzmorchel 117.
Spongiosus 93.
Stachelſchwamm 107.
Steinpilz 83.
Stockmorchel 119.
Stockſchwamm 33.
Stoppelſchwamm 108.
Stupösus 100.
Suberösus 93.
Subtomentösus 72.
Süßling 56.
Täubling 21. 57.
Thelephora 110.
T. caryophyllea 110.
T. hirsuta 111.
T. laciniata 111.
T. quercina 111.
T. palmata 111.
Thelephora purpurea 111.
T. terrestris 111.
Thränenſchwamm 105.
Tintenſchwamm 42.
Todtentrompete 106.
Torula 140.
Tremella 115.
T. Auricula Judä 115.
T. juniperina 139.
T. mesenterica 115.
Tricholoma 20.
Tricholomoides 51.
Trüffel 134.
Tuber 134.
T. album 139.
T. cibarium 134.
T. griseum 139.
T. nivеum 139.
Tuberaster 85.
Tubercularia 139.
Urēdo 139.
Versipellis 84.
Viscipellis 69.
Volvaria 31.
Weidenſchwamm 94.
Wieſenſchwamm 49.
Wirrſchwamm 103.
Wollſchwamm 54.
Ziegenbart 112 zweimal.
Ziegenfuß 91.
Ziegenlippe 73.
Zimmerpilz 92.
Zunderpilz 95.
Zunderſchwamm 95.

Druck der Engelhard-Reyher'ſchen Hofbuchdruckerei in Gotha.

Digitized by Google

1. Kaiserschwamm
eßbar.

2. Fliegenschwamm
giftig

3. Junger Fliegenschwamm, giftig

Digitized by Google

4. Pantherschwamm, giftig.

7. Pomonaschwamm eßbar.

6. Hallimasch, eßbar.

5. Junger Parasol-schwamm, eßbar.

8. Drehling, eßbar.

Digitized by Google

Digitized by Google

9 Mufferon, eßbar

10 Stockschwamm, eßbar

11 Rissiger Blätterschwamm giftig

12 Champignon eßb

13. Schwefelkopf, schädlich

14. Birken-Reitzker, giftig.

15. Aechter-Reitzker, eßbar.

Digitized by Google

Digitized by Google

16. Brätling, eßbar.

17. Rothbrauner Milchschwamm giftig

18. Täubling, giftig

19. Täubling, giftig

20. Täubling, giftig

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

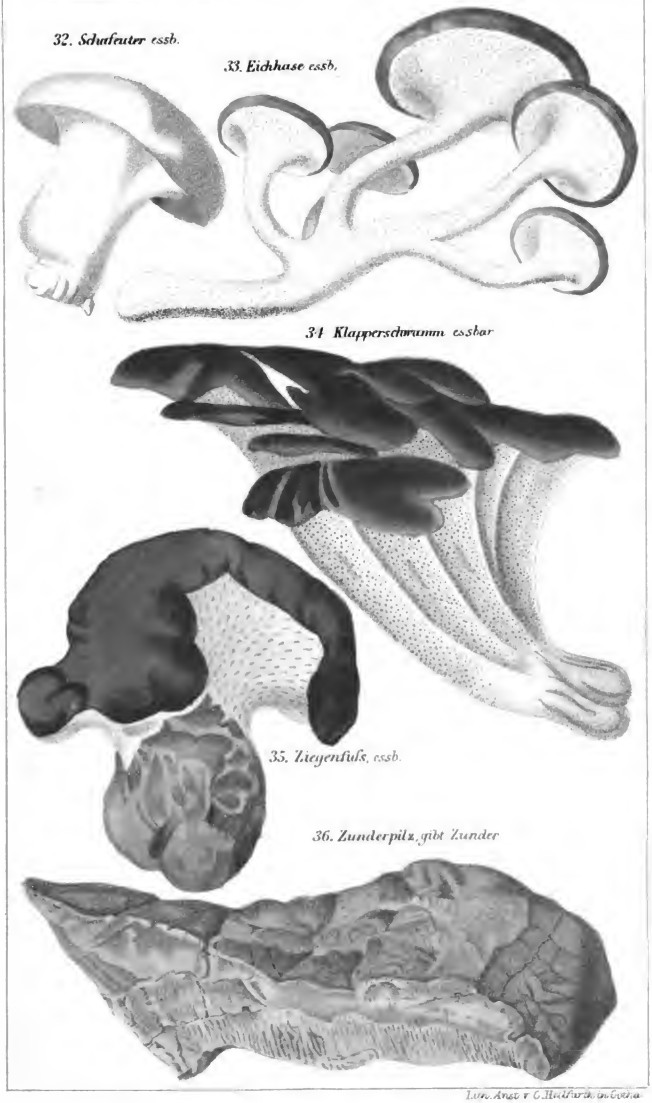
28. Satanspilz, giftig

29. Hexenpilz
verdächtig

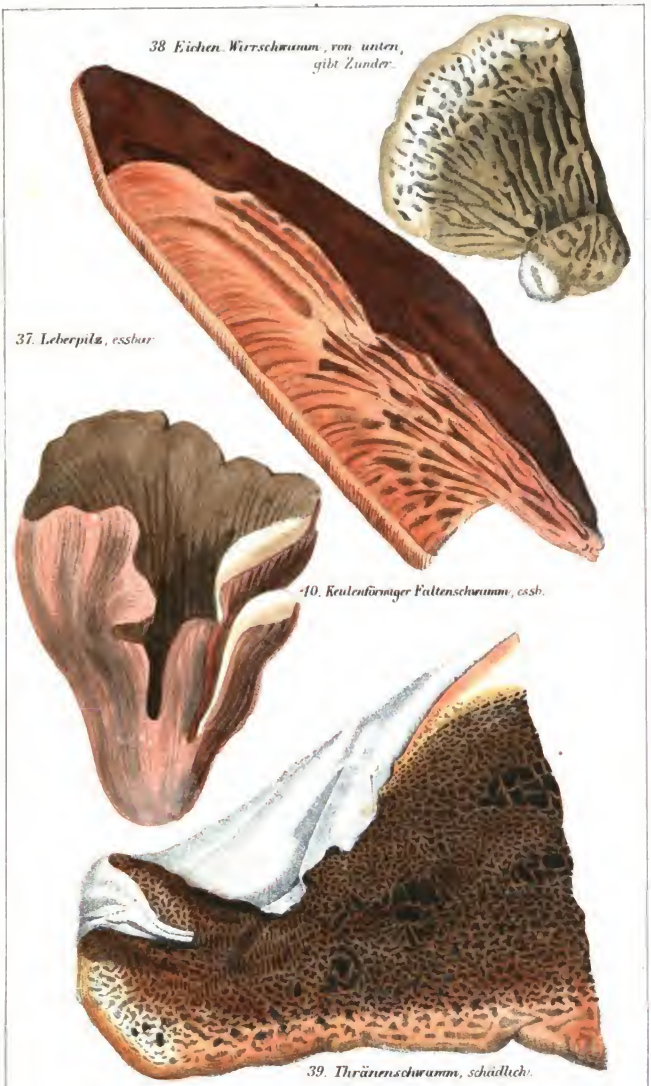
31. Kapuzinerpilz, eßb.

30. Steinpilz,
eßbar

Digitized by Google



Digitized by Google



38. Eichen-Wirrschwamm, von unten, gibt Zunder.

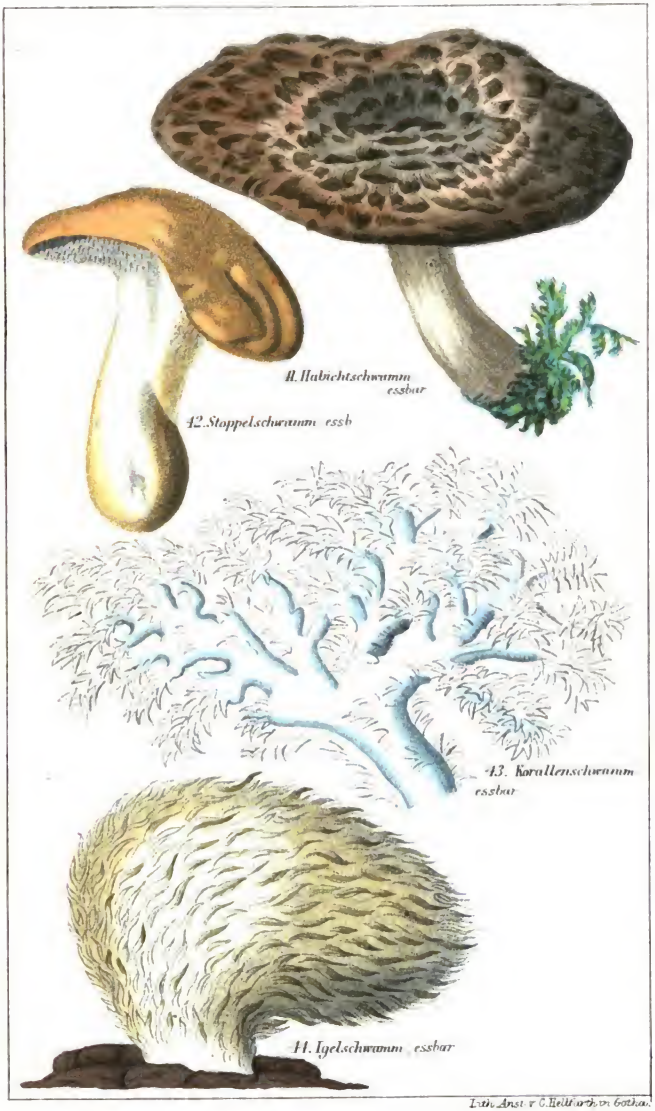
37. Leberpilz, essbar.

40. Keulenförmiger Faltenschwamm, essb.

39. Thränenschwamm, schädlich.

Lith. Anst. v. C. Heilfarth in Gotha.

Digitized by Google



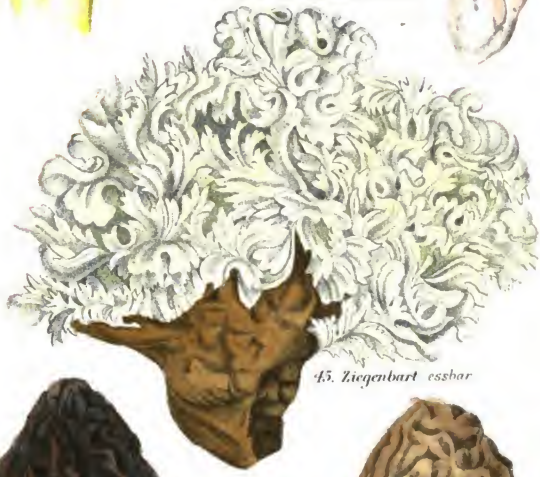
Lith. Anst. v. C. Heldforth in Gotha.

Digitized by Google

Digitized by Google

46. Gelber Hirschschwamm, essb.

47. Rother Hirschschwamm, essb.



45. Ziegenbart esshar

48. Gemeine Morchel, essb.

49. Gemeine Morchel essb

Lith. Anst. v. C. Hellfarth in Gotha.

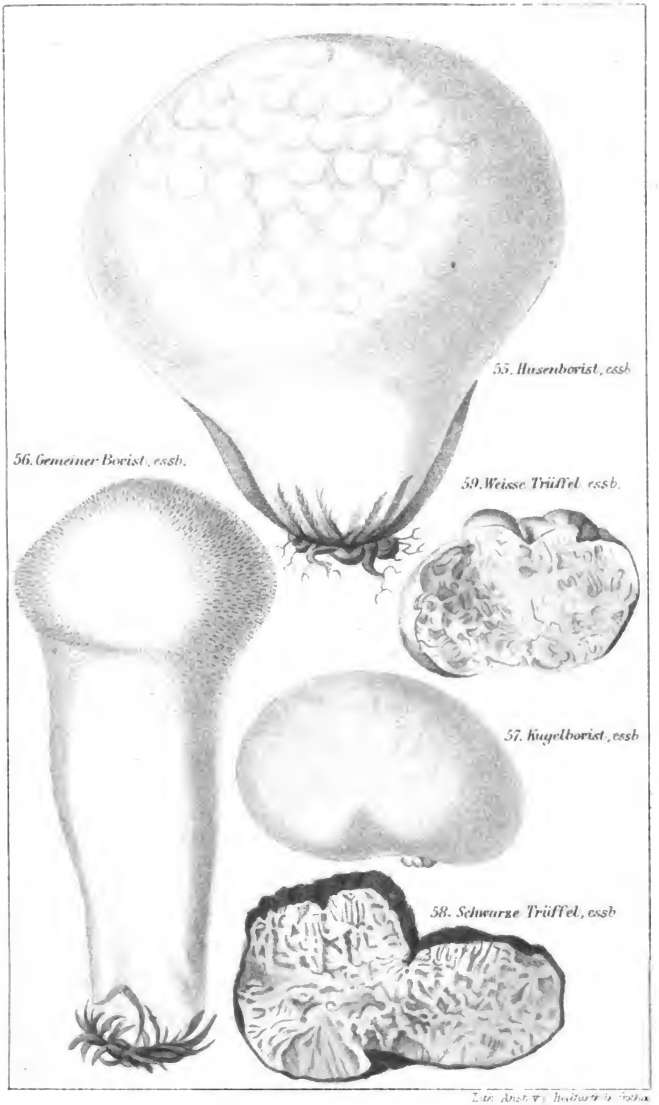
Digitized by Google

Digitized by Google

Lith. Anst. v. C. Hellfarth in Vienna.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

DEC 11 1936

Digitized by Google

Digitized by Google